ТАКОМКА

Домашние технологии

Точные пропорции

Секреты приготовления

Лучшие рецепты, проверенные временем

Блюда праздничного стола

с добавлением алкоголя

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге приводятся оригинальные кулинарные рецепты различных блюд с добавлением алкоголя. Вино часто используется в качестве одной из лучших приправ. В рецептуру мясных, рыбных, а также сладких блюд входят виноградные вина. Все эти блюда относятся к деликатесам, которым должен быть придан особенно тонкий вкус, особенно привлекательный аромат. Виноградные вина столовые и крепкие, красные и белые входят также в рецептуру соусов. Они придают выразительность, пикантность и часто определяют вкус и характерные особенности соуса.

- М. Соколовская
  - Предисловие
  - Салаты
    - Салат из белокочанной капусты с вином
    - Салат из белокочанной капусты с фруктами
    - Салат из краснокочанной маринованной капусты
    - Салат с сельдью
    - Салат из раков с белым вином
    - Лук маринованный для салата и других блюд
    - Салат из ананаса с сельдереем
    - Салат из картофеля и кукурузы
    - Грибной салат с яйцами
    - Салат из маринованных шампиньонов
    - Салат по-белорусски
    - Салат из грибов
    - Грибной салат со спаржей по-французски
    - Салат с индейкой
    - Салат с белым вином
    - Капуста в белом вине
    - Салат с копченой уткой
    - Салат из морепродуктов
    - Салат по-гречески
    - Сельдь в маринаде с красным вином
    - Салат овощной с вином по-болгарски
    - Горячий салат из баклажанов
    - Салат «Венгерский»
    - Салат с морскими гребешками
  - Соусы
    - Соус «Белое вино»

- Соус из красного вина
- Французская приправа
- Соус с красным вином и орехами
- Бергамотовый соус
- Луковый соус с грибами
- Луковый соус с корнишонами
- Соус с эстрагоном и сухим вином
- Соус с мадерой
- Соус острый с эстрагоном
- Перечный соус с белым вином
- Томатный соус с вином
- Грибной кисло-сладкий соус
- Сметанный соус с хреном
- Анчоусное масло
- Яично-масляный соус (голландский) с белым вином
- Соус с хреном с белым вином
- Сметанный соус для овощных салатов
- Соус-майонез
- Красный соус к дичи
- Соус майонез с желе
- Коричневый соус (шофруа)
- Соус с укропом
- Соус смородиновый с апельсинами
- Соус томатный
- Соус-рассол
- Соус белый (шофруа)
- Томатный соус с овощами и вином
- Соус белый с грибами
- Охотничий соус
- Креольский соус
- Соус с вином и мозгами
- Соус с фюме и вином
- Кисло-сладкий соус с орехами
- Соус с вином и чесноком
- Соус с шампиньонами и помидорами
- Черносмородиновый соус с вином
- Соус с зеленью и вином
- Томатный соус с вином и грибами
- Коньячный соус
- Итальянский соус
- Брусничный соус с вином
- Соус для фруктовых салатов
- Фруктово-ягодный соус с вином

- Соус с апельсинами и вином
- Винный соус

- Закуски
  - Зеленая фасоль по-болгарски
  - Цветная капуста в кляре
  - Картофель с вином
  - Пикантные грибы
  - Икра овощная
  - Икра грибная
  - Редька со сметаной
  - Помидоры, фаршированные тресковой печенью
  - Икра из свежей рыбы
  - Севрюга или белуга копченые
  - Салака маринованная
  - Сыр из дичи
  - Яйца с помидорами
  - Артишоки, фаршированные грибами с ветчиной
  - Яйца, фаршированные гусиной печенкой
  - Яйца по-королевски
  - Шампиньоны с соусом «Пулетт»
  - Лисички в вине
  - Морепродукты в томатном соусе
  - Шампиньоны в винном соусе
- Супы
  - Болонская лапша
  - Сладкий суп со «стружками»
  - Уха деликатесная
  - Рыбный суп с вином
  - Суп из сайры или пикши с оливковым маслом и вином
  - Суп из пива
  - Буйабесс по-французски
  - Чилийский суп из угря
- Рыбные блюда
  - Рыба «Сьюприм»
  - Лини в винном соусе с грибами
  - Форель в красном вине
  - Камбала в красном вине
  - Камбала, палтус с яблоками
  - Скумбрия с грибами в молочном соусе
  - Рыба в белом вине с гренками
  - Сардины в тесте с пивом
  - Скумбрия в винном грибном соусе
  - Зразы из рыбы и грибов под соусом

- Рыба в соусе с белым вином
- Рыба с рисом и белым вином
- Сазан с красным вином
- Сайра с шампиньонами
- Раки в белом вине
- Кефаль в соусе с белым вином
- Карп с грибами в вине
- Раки в пиве
- Мидии в белом вине
- Сом в вине
- Омар по-американски
- Осьминог в красном вине
- Рыбные винные лепешки
- Караси тушеные
- Сельдь со сметаной
- Угорь с зеленью
- Осетрина паровая
- Осетрина по-русски
- Карп в вине
- Карп в винном соусе
- Карп в красном вине
- Карп, маринованный в желе
- Карп в белом вине с овощами
- Карп или сазан в пиве
- Судак в белом вине
- Судак по-русски
- Щука, сваренная кольцом
- Треска или пикша с лимоном и изюмом
- Рыба жареная с белым вином
- Буйабесс
- Раки в белом вине
- Щука под майонезом
- Рыба в белом вине с гренками
- Лосось или форель с белым вином
- Рыба по-гречески
- Сайра, запеченная с шампиньонами
- Камбала в красном вине
- Мидии с томатным соусом по-болгарски
- Темпура
- Рыба в белом вине
- Судак в вине
- Камбала в белом вине
- Карп в пиве
- Карп по-китайски

- Рыба в белом вине с белой фасолью
- Угорь по-голландски
- Навага с мадерой
- Форель в вине
- Стерлядь в белом вине
- Минтай в винном соусе
- Треска по-итальянски
- Рыба по-испански

- Мясные блюда
  - Сосиски в сидре
  - Долма
  - Фаршированный мясной рулет
  - Цыпленок с можжевельником
  - Куриная печень в вине
  - Говяжий язык с фруктовым соусом
  - Мясо на шампурах
  - Жаркое из дикой утки
  - Заяц с маслинами
  - Бифштексы с гарниром
  - Маринованная свинина
  - Заяц с кореньями
  - Отбивные котлеты из телятины с ветчиной
  - Рагу по-португальски
  - Солянка по-грузински
  - Мясо по-венгерски
  - Жаркое по-венгерски
  - Бигос
  - Баранина, шпигованная чесноком
  - Чанфайна
  - Рагу из баранины
  - Курица в вине
  - Чахохбили
  - Шашлык по-сокольски
  - Рулет, фаршированный печенкой
  - Гусь в белом вине
  - Геленджикский шашлык
  - Шашлык по-таджикски
  - Телятина с грибами
  - Котлеты бараньи в молочном соусе
  - Филе в остром соусе с эстрагоном
  - Баранина с черносливом
  - Чахохбили из баранины
  - Почки с острым соусом и эстрагоном
  - Свинина в пиве

- Сладкое мясо с овощным гарниром
- Цыпленок в белом вине
- Курица с белым вином
- Цыпленок с баклажанами и помидорами
- Цыпленок с овощами в красном вине
- Гусь или утка в соусе с мандаринами
- Утка с вишнями
- Куропатка с апельсинами
- Петушиные гребешки
- Куропатка в сливках с изюмом
- Фазан с грибами и луком
- Говядина со сметаной
- Цыпленок с картофелем и маслинами
- Отбивные с вином и сыром
- Бараний окорок в красном вине
- Жаркое из свинины в красном вине
- Говядина с красным вином
- Курица с восточным соусом
- Перепела в вине
- Кабан в красном вине
- Паштет из куриной печенки
- Жаркое по-итальянски
- Жаркое под белым вином
- Котлета свиная
- Жаркое по-молдавски
- Курица по-китайски
- Курица с ананасом
- Баранья нога по-немецки
- Тефтели по-китайски
- Фондю по-французски
- Булетты с рокфором
- Беф-глясе
- Заливное из гусиной печени с вином
- Рагу из баранины
- Говяжий язык с яблочным соусом
- Зеленый стручковый перец с мясом по-китайски
- Цыплята в яйце
- Курица в вине
- Цыпленок с шампиньонами
- Жареная лапша с мясом по-китайски
- Курица с ананасом по-китайски
- Клецки тушеные с начинкой по-китайски
- Цыплята в яйце по-японски
- Фаршированный мясной рулет

- Баранина с соусом из клюквы и красного вина
- Паштет из курицы с вином
- Жаркое из говядины с изюмом
- Цыпленок с пивом
- Заливное из гусиной печени с вином
- Рагу по-португальски
- Тюрингское жаркое в горшочке
- Филе беф-брезе
- Карбонады по-фламандски
- Заяц в горшочке по-немецки
- Жаркое эстергази по-австрийски
- Пикантное мясо с красным вином
- Говяжий язык с яблочным соусом
- Курица по-мадридски
- Телятина с орехами
- Буженина с пивом
- Цыпленок по-охотничьи
- Почки в сидре
- Печень в винном соусе
- Свиные ребрышки в вине
- Чахохбили в красном вине
- Кролик в красном вине
- Утка с лимонным соком и вином
- Жаркое в красном вине
- Мясные рулеты в красном вине
- Телятина с орехами
- Цыпленок в белом вине
- Свинина с вином и базиликом
- Телятина с яблоком в вишневом соусе

○ Сладкие блюда

- Салат из фруктов с йогуртовым кремом
- Мусс апельсиновый или мандариновый
- Крем ванильный из сметаны
- Абрикосовый или персиковый десерт
- Мороженое с вином
- Апельсины и мандарины с сахаром и вином
- Ананас с сиропом
- Яблоки в вине, фаршированные саго
- Чернослив, фаршированный яблоками
- Пьяный творог по-девонширски
- Крем ванильный (сливочный)
- «Птичье молоко» (снежки)
- Кофейный крем
- Ромовый соус

- Винный соус
- Фруктовые крокеты
-
- Желе с красным вином
- Гоголь-моголь
- Фрукты в желе
- Суфле из крыжовника по-датски
- Крем «Мокко»
- Фрукты в желе
- Пылающие бананы
- Крем с миндалем
- Пицца клафути с киви
- Груши в сиропе
- Кекс «Столичный»
- Клубничный крем
- Арбуз фаршированный
- Абрикосы в тесте
- Пудинг с изюмом по-английски
- Ананасы-фламбе, жаренные на мангале
- Шоколадный торт на вафлях
- Базельские брунсли
- Печенье «Бантики»
- Маковник по-польски
- Ананасовое мороженое безе по-австралийски
- Английский торт
- Торт «Пьяная вишня в шоколаде»
- Пирог из грецких орехов
- Крем с орехами по-немецки
- Ягодный торт с заварным кремом и взбитыми сливками
- Песочно-ореховый торт
- Мраморный кекс
- Бисквит «Удовольствие»
- Торт с халвой
- Пирог фруктовый
- Торт «Снежинка»
- Пирожные «Ледяные»
- Торт «Пражский»
- Бисквит «Танго»
- Бисквит «Близость»
- Бисквитный ягодный торт
- Бисквитный торт с фруктами или ягодами и желе
- Бисквитный торт с молочным и кремом

- Любимый торт
- Бисквитный торт с масляным кремом
- Хлебный торт
- Торт с шоколадом и взбитыми сливками
- Торт по-немецки
- Венгерский бисквит
- Пирог фруктовый
- Торт с грейпфруктами
- Бисквит «Эксклюзив»
- Ореховый торт
- Торт «Вдохновение»
- Торт фасолевый
- Торт с клубникой, миндалем и мороженым
- Ромовый пирог с апельсиновой начинкой
- Печенье с сыром
- Шоколадный пудинг
- Ромовый пудинг
- Торт с фруктами
- Торт пуншевый
- Ромовая баба
- Пирог с курагой

○ Коктейли

- Коктейли на основе чая, какао, кофе
  - Чай с красным вином
  - Чай с водкой
  - Чайный флип
  - Чайный крем
  - Чайный экстракт
  - Пунш с шиповником и красным вином
  - Молоко с ромом и с коньяком
  - Чай с персиком
  - Медово-чайный напиток
  - Шоколадный пунш
  - Молочный коктейль
  - Молочный боуль
  - Молочно-винный коктейль
  - Молоко с ликером
  - Коктейль ромово-лимонный
  - Коктейль с яблочным соком
  - Коктейль сливочно-кофейный
  - Кофе с ликером
  - Коктейль малиново-молочный
  - Коктейль с апельсиновым соком
  - Кофейный пунш

- Холодный кофе с коньяком и ликером
- Кофе с коньяком
- Кофе с пряностями
- Мокко по-турецки
- Кофе по-индийски
- Кофе с ромом
- Кофе «Скандинавский»
- Кофе по-римски
- Напиток «Пламя любви»
- Кофе «Этюд»
- Кофейный пунш
- Кофе с пряностями
- Черный кофе «Огонек»
- Мазагран
- Кофе по-казацки
- Кофе с малиновым ликером
- Кофе с ликером и молоком
- Кофе «Старый Таллин»
- Кофе по-литовски
- Кофе по-ирландски
- Мартиниканский кофе
- Кофейный грог

- Коктейли на основе вин и ликера
  - Коктейль-шампанское
  - Коктейль абрикосовый
  - Коктейль лимонный
  - Коктейль «Дамский каприз»
  - Коктейль «Африка»
  - Коктейль вишневый
  - Коктейль «Любительский»
  - Коктейль вечерний крепкий
  - Коктейль «Тип-топ»
  - Коктейль «Зимний»
  - Коктейль шоколадный
  - Коктейль черносмородиновый
  - Коктейль мятный
  - Коктейль «Мокко»
- Коктейли на основе коньяка и ликера
  - Коньяк с зернами кофе
  - Коктейль «Медок»
  - Коктейль «Любимый»
  - Коктейль «Али-Баба»
  - Коктейль японский
  - Коктейль «Колибри»

- Коктейль «Тройка»
- Коктейль пряный
- Коктейль «Огайо»
- Коктейль мандариновый с мадерой
- Коктейль дамский
- Коктейль с красным вином
- Коктейль «Диамант»
- Коктейль «Отшельник»
- Коктейль «Осенний»
- Коктейль «Епископский»
- Коктейль фруктовый
- Коктейль апельсиновый с вермутом
- Коктейль «Желанный»
- Коктейль «Южный»
- Коктейль «Ямайка»
- Коктейль «Любимый»
- Коктейль «Праздничный»
- Коктейль с десертным вином
- Коктейль «Золотой жук»
- Коктейль «Аксинья»
- Коктейль апельсиновый
- Коктейль «Каледония»
- Коктейль с коньяком
- Коктейль ромовый
- Коктейль «Красная роза»
- Коктейль «Мозаика»

- Коктейли на основе джина
  - Коктейль «Мартини»
  - Коктейль «Клубный»
  - Коктейль мандариновый
  - ктейль «Английский»
  - Коктейль «Осень»
  - Коктейль «Знойный»
  - Коктейль «Дружба»
  - Коктейль «Курортный»
  - Коктейль «Гарибальди»
  - Коктейль «Горькая вишня»
  - Коктейль черносмородиновый
  - Коктейль «Особый»
  - Джин с яблочным соком
  - Коктейль «Солнечный»
  - Коктейль «Волна»
  - Коктейль тминный
  - Коктейль с ромом

- Коктейли на основе виски и коньяка
  - Коктейль «Манхэттен»
  - Коктейль с желтком
  - Коктейль «Охотник»
  - Коктейль «Вечерний»
  - Коктейль «Ослиное молоко»
  - Коктейль «Наполеон»
  - Коктейль успокоительный
  - Коктейль «Три товарища»
  - Коктейль «Триумфальная арка»
  - Коктейль «Трезвенник»
  - Коктейль ромово-цитрусовый
  - Коктейль апельсиновый
  - Коктейль томатный
  - Коктейль «Атлантический»
  - Коктейль индийский
  - Коктейль «Иоланта»
  - Коктейль «Дипломат»
  - Несмешиваемый коктейль
- Коктейли-аперитивы
  - Коктейль «Техас»
  - Коктейль «Марта»
  - Коктейль «Охотничья страсть»
  - Коктейль «Аида»
  - Коктейль «Ковбой»
  - Коктейль «Уайт леди»
  - Аперитив «Восточный»
  - Коктейль «Английский»
  - Коктейль «Антика»
  - Коктейль «Бельведер»
  - Коктейль «Европа»
  - Коктейль «Маргарита»
  - Коктейль «Десертный»
  - Коктейль кофейный
  - Коктейль «Прелесть»
  - Коктейль с водкой
  - Коктейль освежающий
  - Коктейль «Мазагран»
  - Коктейль «Мечта»
  - Вермут-кофе
  - Коктейль с шоколадным сиропом
  - «Талисман»
  - Коктейль «Альбатрос»
  - Аперитив душистый

- «Мартини Суит»
- «Бренди Манхэттен»
- «Мартини Драйв»

- Коктейли-диджестивы
  - Коктейль «Оранж»
  - Коктейль «Уайт Роуз»
  - Коктейль «Сауф-сайд»
  - Водка «Гамлет»
  - Коктейль «Сауэр»
  - Коктейль «Тропики»
  - Коктейль «Мэри Пикфорд»
  - Коктейль «Изумруд»
- Слоистые коктейли
  - Коктейль «Солнце»
  - Коктейль шоколадно-коньячный
  - Коктейль «Шпинат с яйцом»
  - Коктейль «Охотничий»
  - Коктейль «Русский медведь»
  - Коктейль «Светофор»
  - Коктейль «Французский джин»
  - Коктейль «Император»
  - Коктейль «Цветик-семицветик»
  - Коктейль «Марко Поло»
  - Коктейль «Огурчик»
  - Коктейль «Изысканный»
  - Коктейль «Восторг»
  - Коктейль «Колибри»
  - Коктейль «Контр-адмирал»
  - Коктейль «Артистический»
  - Коктейль малиново-мятный
  - Коктейль «Бим-бом»
  - Коктейль «Жар-птица»
  - Коктейль «Венеция»
  - Коктейль гранатовый
  - Коктейль «Закат»
  - Коктейль «Робинзон»
  - Коктейль алычовый
  - Коктейль «Коралл»
  - Коктейль «Малина»
  - Коктейль кофейный с коньяком
  - Коктейль кофейный горький
  - Коктейль «Факел»
  - Коктейль «Сенсация»
  - Коктейль «Шампань»

- Коктейль «Ладога»
- Коктейль слоистый

- Коктейли, приготовленные в рюмках, бокалах или фужерах
  - Коктейль «Банкетный»
  - Коктейль «Маяк»
  - Коктейль «Дружеский»
  - Коктейль «Летний»
  - Коктейль вишневый с коньяком
  - Коктейль «Абрау-рислинг»
  - Коктейль «Абрау-каберне»
  - Коктейль «Прощальный»
  - Коктейль «В полет»
  - Коктейль коньячный
  - Коктейль «Курорт»
  - Коктейль «Лимонад»
  - Коктейль «Театральный»
  - Коктейль «Игристый»
  - Коктейль «Фантазия»
  - Мокко-глинтвейн
  - Коктейль «Тип-топ»
  - Дамский коктейль
  - Коктейль «Шампань»
  - Глинтвейн красный
  - Глинтвейн белый
  - Освежающий коктейль
  - Коктейль-шампанское
  - Домашний коктейль
  - Коктейль «Солнечный луч»
  - Коктейль с белым вином
  - Коктейль с красным вином
  - Кофейный коктейль
  - Коктейль «Мартини»
  - Коктейль по-китайски
  - Фруктовый коктейль по-балийски
  - «Старый мастер»
  - «Огайо»
  - Ледяной коктейль
  - «Диамант»
  - «Мартини»
  - Вечерний коктейль
  - «Прогулка»
  - Коктейль коньячный
  - «Всадник»

- Золотистый коктейль
- Снежный коктейль
- Коктейль «Рыцарский»
- Мятный слоистый коктейль
- Слоистый коктейль с коньяком
- Шоколадный коктейль с коньяком
- Кофейный коктейль

- Флипы
  - Флип с коньяком
  - Флип с шампанским
  - Флип шоколадный
  - Флип с белым вином
  - Флип с десертным вином
  - Флип лимонный
- Боули
  - Боуль ананасовый
  - Боуль с красным вином
  - Боуль с белым вином
  - Боуль с персиками
  - Боуль английский
  - Боуль земляничный
  - Боуль с дыней
  - Боуль по-итальянски
- Коблеры, физы и аустеры
  - Коблер с портвейном
  - Коблер с шампанским
  - Коблер апельсиновый
  - Коблер с красным вином
  - Коблер с сухим вином
  - Коблер кофейный
  - Физ со сливками
  - Физ с водкой
  - Аустер
  - Аустер томатный
  - Джин-аустер
  - Аустер с хреном
  - Фруктовый крюшон
  - Малиново-смородиновый крюшон
  - Винная пена
  - Пунш клубничный
  - Крюшон из персиков
  - Крюшон из сирени
  - Крюшон «Зимний»
  - Пунш с пряностями

- Пунш «Рождественский»
- Возбуждающий напиток для женщины
- Пунш «Новогодний»
- Компот из яблок в вине
- Напиток с вином и фруктами
- Пунш вишневый
- Венский напиток
- Абрикосовый напиток
- «Аромат тундры»

- Хайболы
  - «Мачете»
  - Бренди-кола
  - Грейпшот
  - Джин-тоник
  - Джин-фанта
  - Ром-кола
  - Буллфрог
  - «Скрудрайвер»
  - «Блади Мери»
  - «Осенние листья»
  - «Мимоза»
  - Бренди-шампань
  - Вермут «Хайбл»
- Коктейли на основе пива
  - Коктейль с пивом и молоком
  - Пиво с водкой
  - Пиво яичное
  - Пиво теплое
  - Пиво с лимоном
  - Пиво и виски
  - Пиво пенное
  - Пивной пунш
  - Коктейль «Джерси»
  - Флип с пивом
  - Пиво с джином
  - Дьявольский напиток
  - Пиво с молоком
  - Классическая рака
  - Батида
  - Коктейль «Розовый перно»
  - Коктейль «Яблоко»
  - Коктейль «Тропика»
  - Коктейль «Бразильский»
  - Пиво с йогуртом

- Как использовать вино
  - Сочетание алкогольных напитков и блюд
- Приложение
  - Шашлык из осетрины и семги
  - Свиные стейки, маринованные в пиве
  - Сардельки в виннолуковом соусе
  - Лепешка с мясом по-мексикански
  - Суши с вином и саке
  - Торт с вишневой глазурью
  - Суфле из крыжовника
  - Ванильные слоеные пирожные

М. Соколовская
Блюда праздничного стола с добавлением алкоголя

Предисловие

Кроме напитков из виноградных вин – разнообразных крюшонов, глинтвейнов, пуншей, коктейлей – в кулинарии вино используется в качестве одной из лучших приправ.

В рецептуру многочисленных мясных и рыбных блюд, кондитерских, мучных изделий и сладких блюд входят различные виноградные вина. Все эти блюда, как правило, относятся к деликатесам, которым должен быть придан особенно тонкий вкус, особенно привлекательный аромат.

Виноградные вина (столовые и крепкие, красные и белые) входят также в рецептуру разнообразных соусов. Они придают этим выразительность, пикантность и часто определяют вкус и характерные особенности соуса.

Соус «Белое вино», и «Мадера» получили свое название не только потому, что в них наравне с другими продуктами входят эти вина, но главным образом из-за того, что добавление даже небольшого количества вина этих марок определило их вкус и специфический аромат.

Ознакомление с характеристикой виноградных вин, их свойствами и своеобразием необходимо для наиболее рационального использования этой ценной в кулинарном отношении приправы, так как вина различны по своим вкусовым и ароматическим достоинствам, по крепости, сладости, кислотности. Для того чтобы добиться наибольшего кулинарного успеха, обогатить кушанье, улучшить его, нужно использовать только то вино, которое по своим кулинарным достоинствам,

вкусу, аромату, цвету подходит, соответствует соусу или блюду.

При варке и припускании рыбы применяют обычно белое сухое виноградное вино. Обладая приятной освежающей кислотностью, это вино придает блюду легкую остроту и выразительность.

Сухое белое вино используется не только для придания рыбным блюдам кислоты, вино не во всех случаях можно заменить уксусом или лимонной кислотой. Кроме кислотности вино придает тонкий аромат, который не может дать никакая другая приправа. Именно белое столовое вино, наиболее тонкое, входит в рецептуру тех рыбных блюд, которые отличаются мягкостью и нежностью вкуса.

Белые столовые вина применяют в качестве приправы в некоторые блюда из устриц, креветок и в блюда из домашней птицы, в особенности из такой птицы, которая отличается белизной и нежностью мяса (цыпленок, индейка, курица).

Белые вина добавляются в те блюда и соусы, которые по своему характеру, остроте и кулинарным качествам отличаются отсутствием резкости.

В блюда и соусы, которые должны быть более острыми, пряными, добавляют красные столовые вина. Большая терпкость, острота и, как говорят виноделы, «энергичность» и «теплота» красных вин наилучшим образом соответствуют этим изделиям.

В блюда, приготовленные из дичи, жирного мяса, некоторых разновидностей жирной или обладающей острым запахом рыбы, добавляют красное вино, которое придает им приятный вкус и запах.

Существует общее правило использования сухих виноградных вин: белое столовое вино – в белые соусы и в блюда, приготовленные из белого мяса, а также в большинство рыбных кушаний; красное сухое вино – в красные соусы и в блюда из говядины, баранины.

Выбор красного или белого вина зависит также и от цвета. Белое сухое вино при тепловой обработке не изменяет своего цвета и натуральной окраски продукта. Красное же вино окрашивает и блюдо, и соус.

Под влиянием продолжительной варки красные вина, изменяя свой цвет, придают блюду непривлекательный темно-серый оттенок. Особенно заметно это в тушеных, запеченных и припущенных с красным вином блюдах. Во избежание этого блюда и соусы подкрашивают небольшим количеством жженки (карамелизованного сахара), которая улучшает цвет готового блюда.

Из крепких виноградных вин в кулинарии наиболее широко

используется мадера, херес, портвейн. Эти вина добавляют в разнообразные соусы, первые и вторые блюда.

Херес и мадера входят в супы-кремы (луковый, из дичи, из раков). Крепкие виноградные вина добавляют для смягчения, «сглаживания» привкуса жирности. Привлекательный вкус и аромат придают крепкие вина и таким продуктам, как почки, ветчина.

Ром и коньяк находят применение в кондитерских изделиях, а коньяк используют и в соусах, и в некоторых рыбных и мясных блюдах.

В сладкие блюда – кисели, компоты, желе, фруктовые десерты – добавляют красные или белые столовые, а также крепкие виноградные вина.

В те соусы или блюда, и особенно мучные изделия, для которых вовсе не противопоказан, а, наоборот, подходит легкий привкус алкоголя, вино можно добавлять без выпаривания или кипячения. Для соусов, кушаний, вкус которых грубеет, ухудшается от привкуса «спиртуозности», вино нужно слегка выпаривать.

Салаты

Салат из белокочанной капусты с вином

1 кг белокочанной капусты, 100 мл белого вина, 50 г сахара, 50 г растительного масла, соль.

Первый способ. Белокочанную капусту тонко нашинковать, положить в противень или в другую неглубокую посуду, посыпать солью и перетирать до тех пор, пока из капусты не выделится сок. Отжать капусту, положить в посуду, заправить растительным маслом, белым вином и сахаром.

Второй способ. Обработанную белокочанную капусту тонко нашинковать, положить в алюминиевую посуду, влить белое вино, добавить соль и, помешивая, нагревать пока не исчезнет вкус сырой капусты и не начнет выделяться сок, не допуская, чтобы капуста сделалась мягкой. Правильно приготовленная капуста должна при разжевывании немного хрустеть на зубах.

Затем капусту быстро охладить, заправить растительным маслом, солью и сахаром.

Капусту, уложенную горкой в салатник, можно подать как самостоятельное блюдо. Ее можно использовать также как гарнир к блюдам из говядины, телятины, домашней птицы, дичи и рыбы.

Салат из белокочанной капусты с фруктами

110 г белокочанной капусты, 20 г яблок, 10 г маринованных слив, 10 г маринованных вишен, 10 мл белого вина, 15 г маринада (фруктовый или ягодный), 10 г сахара, 10 г растительного масла, 20 г зеленого лука.

Белокочанную капусту тонко нашинковать, положить в посуду, залить вином и процеженным фруктовым или ягодным маринадом, добавить соль и нагревать, помешивая. Когда капуста осядет, снять ее с плиты и охладить.

Яблоки без кожицы и семян нарезать тонкими ломтиками, смешать с капустой и маринованными фруктами, заправить растительным маслом и сахаром, посыпать зеленым луком.

Салат из краснокочанной маринованной капусты

130 г краснокочанной капусты, 50 г белого вина, 10 г сахара, 10 г растительного масла, корица и гвоздика, соль.

Краснокочанную капусту нашинковать, посыпать солью и перетирать до тех пор, пока не начнет выделяться сок и капуста не станет мягкой.

После этого капусту отжать, положить в деревянную или фаянсовую посуду, залить белым вином, добавить сахар, растительное масло, отвар корицы и гвоздики.

Салат с сельдью

50 г сельди (филе), 30 г картофеля, 20 г соленых или свежих огурцов, 20 г моркови, 25 г яблок, 10 г репчатого лука, 20 г яиц, 10 г зеленого салата, 40 г майонеза, 20 г горчицы, 5 г крабов, 3 мл белого вина, перец.

Вареные морковь и картофель, свежие, маринованные или соленые огурцы, яблоки и филе сельди нарезать ломтиками (3–4 кусочка сельди оставить для украшения), лук нашинковать. Все смешать, заправить майонезом, для вкуса добавить столовую горчицу, соль, перец и белое вино.

Положить салат в овальный салатник горкой, по концам поместить хвост и голову сельди, на середину уложить кусочки сельди и украсить вареными яйцами, ломтиками яблок, листьями салата и кусочками крабов. На салат можно нанести сетку из майонеза.

Салат из раков с белым вином

25 раков, небольшая морковь, небольшая луковица, стакан белого виноградного вина, 2 лавровых листа, петрушка, укроп, перец, 2 ч. л. соли.

Очищенные и вымытые морковь, лук, петрушку (корень) сварить до мягкости, затем добавить соль, лавровый лист, перец и вино. Опустить раков, предварительно вытянув кишку, и варить под крышкой 10–15 минут.

Сваренных раков выложить на тарелку и полить частью бульона с отварными овощами. Посыпать зеленью петрушки и укропом.

Лук маринованный для салата и других блюд

1 кг лука, 250 мл белого вина, 50 г растительного масла, лавровый лист, перец горошком по 0,5 г.

Для салата, винегрета, гарнира к сельди лучше употреблять крупный сочный репчатый лук. Острый, жесткий и несочный лук не пригоден для закусок. Чтобы сделать такой лук мягким и сочным, его маринуют в вине.

Для этого вино и растительное масло нужно налить в сотейник, добавить нашинкованный лук, специи и, помешивая, нагревать до 75–80 градусов. Затем лук быстро охладить. Хранить лук в неокисляющейся посуде.

Маринованный лук можно хранить 5–6 дней при температуре не выше 7 градусов.

Салат из ананаса с сельдереем

750 г свежего ананаса, 750 г салатного сельдерея, 150 г зеленого салата, 200 г вареной свеклы, 150 мл белого вина, 200 г растительного масла, 200 г сахарной пудры, перец.

Сельдерей (ботву, корень) и ананас нарезать соломкой. Заправить вином, растительным маслом, солью, перцем и сахарной пудрой. При подаче положить в салатник на листья зеленого салата и гарнировать ломтиками вареной свеклы.

Салат из картофеля и кукурузы

100 г картофеля, 80 г вареной кукурузы молочной зрелости, 15 г зеленого лука, 15 г растительного масла, 15 мл белого вина, 5 г сахара, перец.

Сварить картофель, охладить, очистить и нарезать его тонкими ломтиками. Кукурузу сварить целыми початками в подсоленной воде. С готовых початков снять зерна, охладить и смешать с картофелем. Заправить салат растительным маслом, белым вином, солью, сахаром и перцем, положить в салатник горкой и посыпать зеленым луком.

Грибной салат с яйцами

300 г шампиньонов, 3 яйца, 15 г белого вина, 30 г растительного масла, зелень петрушки и укропа.

Грибы отварить в подсоленной воде, остудить, порезать. Сваренные вкрутую яйца порезать кубиками, соединить с грибами, все перемешать, добавить вино и растительное масло, посыпать зеленью.

Салат из маринованных шампиньонов

400 г шампиньонов, 250 г белого вина, 100 г масла, 10 г уксуса, лавровый лист, душистый перец, соль.

Сначала сварить маринад из белого вина, растительного масла и уксуса, добавив соль, 1 лавровый лист, перец. Шляпки шампиньонов варить 40 минут, оставить в маринаде в прохладном месте на 4 дня.

Подать в холодном виде.

Салат по-белорусски

300 г картофеля, 130 г шампиньонов, 50 г репчатого лука, 50 г белого вина,70 г квашеной капусты, 20 г растительного масла, сахар, соль.

Отварить картофель и мелко его порезать. Отварить шампиньоны, добавить нашинкованную капусту. Заправить растительным маслом, посыпать сахаром, добавить вино, посолить.

Салат из грибов

300 г шампиньонов, 2 вареных яйца, 2 помидора, яблоко, 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 ст. л. яблочного сока, 3 ст. л. белого вина, сахар, соль, зелень укропа, сок лимона.

Шампиньоны мелко нарезать, тушить в сливочном масле, затем охладить. Яйца, помидоры и яблоко нарезать тонкими кружочками. Все уложить слоями на блюдо, сверху залить сметаной, добавить вино. Перед подачей на стол украсить зеленью укропа, добавить сок лимона, сахар, соль.

Грибной салат со спаржей по-французски

800 г шампиньонов, 800 г спаржи, сок одного лимона, оливковое масло, белое вино, 2 ст. л. эстрагона, 1 ст. л. петрушки, 0,5 ст. л. укропа, перец, соль.

Спаржу промыть и варить в пучке в подсоленной воде 20 минут. Грибы нарезать ломтиками, тушить в собственном соку, заправить лимонным соком, посолить, добавить перца. Слить жидкость, перемешать с нарезанной спаржей, заправить вином, лимонным соком. Добавить перец, оливковое масло, укроп, эстрагон, петрушку, перемешать и оставить на 2 часа в холодильнике.

Подать в качестве гарнира к холодной птице.

Салат с индейкой

1 кг филе индейки, 50 мл белого сухого вина, листья салата, 3 помидора, 3 болгарских перца, шампиньонов, сыр «Пармезан», кедровые орехи, оливковое масло, соль, зелень петрушки.

Филе индейки обжарить с белым сухим вином. Затем обжарить шампиньоны, добавить салат, помидоры, болгарский перец, сыр «Пармезан», кедровые орехи, оливковое масло, соль, зелень петрушки.

Салат с белым вином

400 г рыбного филе, стакан сухого белого вина, 50 г лимонного сока, 2 очищенных помидора, кабачок, луковица, 5 черных маслин без косточек, стакан зеленого горошка, укроп, петрушка, соль, перец.

Для соуса: 1/4 стакана белого винного уксуса, стебель сельдерея, петрушка, 1/4 стакана оливкового масла, соль, перец.

Отварить рыбу в белом вине 25 минут, разрезать на небольшие куски, положить в салатницу, добавить лимонный сок, соль, перец, овощи и зелень. Залить салат соусом и перемешать.

Готовое блюдо поставить в холодильник на час.

Капуста в белом вине

1.5 кг капусты, 250 мл белого сухого вина, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, черный перец в горошинах, соль.

Капусту нарезать крупными кубиками. В кастрюле жарить капусту на сливочном масле на среднем огне 15 минут. Затем добавить белое сухое вино, измельченную петрушку, несколько горошин перца, соль. Накрыть крышкой и тушить 15 минут.

Салат с копченой уткой

200 г утиного филе холодного копчения, 40 г салата «Латук», 40 г салата «Лоло Россо», 30 г кедровых орешков, 20 г уксуса бальзаминового, 60 г масла оливкового, 20 г апельсинового желе, 20 г клюквенного желе.

Для терина из утиной печени: 60 г утиной печени, 30 г коньяка, 10 г винограда.

Для клюквенного соуса: 200 г воды, 60 г клюквы, 60 г сахара.

Утиное филе холодного копчения тонко нарезать и выложить на тарелку.

Приготовление терина. Утиную печень мариновать в коньяке 6 часов, затем выложить в форму для терина, сделав прослойку из темного винограда без косточек, положить под пресс. Затем от терина отрезаем кусочек и выкладываем его в центр тарелки, на утиное филе.

Салат «Латук», «Лоло Россо» разорвать крупными кусками, заправить оливковым маслом и бальзаминовым уксусом, выложить в центр тарелки. Из клюквы, сахара и воды сварить густое варенье и выложить его по краю тарелки. Клюквенное и апельсиновое желе нарезать мелкими кубиками, положить их на клюквенное варенье. Листья салата посыпать кедровыми орешками.

Салат из морепродуктов

400 г свежих мидий, 3 луковицы-шалот, 5 ст. л. растительного масла, 80 мл белого сухого вина, кочан салата «Радиккио», кочанчик кудрявого салата, кочан цикория салатного, 200 г филе лосося без кожи, 1 ч. л. горчицы с эстрагоном, 8 ст. л. вишневого уксуса, 10 ст. л. оливкового масла, пучок эстрагона, морская соль, молотый перец, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г вареных очищенных креветок.

Мидии промыть и удалить «усики» с раковин. Лук очистить, мелко порезать и половину отложить для маринада. В кастрюле разогреть 2 ст. л. растительного масла и обжарить в нем оставшийся лук-шалот. Положить ракушки и залить все белым сухим вином. Не накрывая крышкой, кипятить 3 минуты, затем снять с огня и охладить. Неоткрывшиеся раковины удалить. Из открывшихся вынуть мясо моллюсков. Почистить салат «Радиккио» и кудрявый салат. Листья вымыть, разорвать на мелкие кусочки и обсушить. Листья цикория ополоснуть в теплой воде и обсушить. Филе лосося помыть под холодной водой, обсушить и разрезать на 4 части. Большие креветки очистить, надрезать на спинке и удалить кишечник. Эстрагон вымыть, обсушить и половину его порезать. Оставшийся лук-шалот перемешать с порезанным эстрагоном, горчицей и вишневым уксусом. Добавить оливковое масло, маринад, соль и перец. Большие креветки и лосось посолить и поперчить. Филе лосося и креветки обжарить на растительном и сливочном масле, поставить в теплое место.

Цикорий разложить на тарелке. Салаты заправить маринадом и разложить сверху цикория. Крупные креветки и кусочки лосося, мелкие креветки с мидиями положить на салат. Украсить листиками эстрагона.

Салат по-гречески

500 г помидоров, 350 г болгарского перца, 400 г огурцов, 150 г лука, 200 г брынзы, 150 г маслин без косточек. Для соуса: 5 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, соль, перец.

Крупно нарезать помидоры. Огурец разрезать вдоль, нарезать тонкими ломтиками. Перец порезать соломкой, лук нарезать полукольцами.

Приготовление соуса. Смешать оливковое масло с лимонным соком, посолить и поперчить по вкусу. В салатницу выложить помидоры, огурцы, перец, лук. Заправить соусом, все хорошо перемешать.

Затем аккуратно выложить брынзу, не перемешивая, и целые маслины.

Украсить зеленью.

Сельдь в маринаде с красным вином

100 г филе сельди 250 мл красного вина, 500 мл уксуса, 250 г сахара, 2 гвоздики, 2 лавровых листа, 1 ч. л. немолотого черного перца, 1 ст. л. семян горчицы, 250 г репчатого лука, 100 г филе сельди.

Вино довести до кипения с уксусом, сахаром, гвоздикой, лавровым листом, перцем и горчицей. Репчатый лук очистить, нарезать колечками и варить 5 минут. Затем снять с огня и дать остыть.

Филе нарезать кусочками. Репчатый лук достать шумовкой. Кусочки сельди и колечки лука выложить в кастрюлю слоями, залить винным соусом, накрыть крышкой и оставить на 2 дня.

Салат овощной с вином по-болгарски

2 баклажана, 8 болгарских перцев, 4 помидора, огурец, 1/3 стакана грецких орехов, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, 50 мл белого сухого вина, 20 г растительного масла, соль.

Баклажаны и перец испечь на сильном огне, снять кожицу и мелко нарезать. Добавить нарезанный кубиками огурец и орехи, растертые в ступке вместе с чесноком.

Добавить белое сухое вино, масло, посолить, размешать и выложить в салатник. Сверху уложить нарезанные кружочками помидоры, посыпать зеленью петрушки и полить маслом.

Горячий салат из баклажанов

20 г грибов вешенки, 50 г помидоров, 50 г репчатого лука, 100 г томатного сока, 150 г баклажанов, 10 мл белого столового вина, 30 г оливкового масла, 10 г сока лимона, 5 г приправы, соль и перец черный молотый, зеленый лук и веточка базилика.

Баклажаны нарезать кубиком и замочить в воде, добавив сока лимона. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками, обжарить с баклажанами и томатным соком. В баклажаны можно добавить мелко порезанный чеснок. Посолить, поперчить, добавить приправу. Грибы обжарить на оливковом масле, добавив белое столовое вино, соль и перец. Помидоры нарезать и слегка запечь в духовке.

При подаче выложить сначала баклажаны, сверху положить обжаренные грибы. По бокам тарелки уложить помидоры и зеленый лук, стружку из кожицы баклажана и веточку базилика.

Салат «Венгерский»

600 г рыбного филе (лосось, треска), 1/2 луковицы, 1 ст. л. маргарина, 2 ст. л. сухого белого вина, лавровый лист, бутон гвоздики, веточка эстрагона, 0,5 стручка красного сладкого перца, 1/4 стручка желтого сладкого перца, кабачок, 0,5 цукини, 1 ст. л. фруктового уксуса, 2 ст. л. оливкового масла, соль, молотый черный перец, сладкая молотая паприка, 3 ст. л. томатного кетчупа, 1 ст. л. зелени (эстрагон, укроп), 4 листа салата.

Рыбное филе помыть, нарезать полосками. Луковицу нарезать мелкими кубиками.

Смазать кастрюлю маргарином, положить в нее кубики лука, сверху – полоски филе. Добавить немного белого сухого вина и воды, половину лаврового листа, гвоздику и эстрагон.

Довести до кипения. Дать рыбе хорошо пропитаться, а затем остудить в бульоне.

Перец нарезать полосками. Кабачки – тонкими полумесяцами.

Перемешать уксус, оливковое масло, соль, перец и молотую паприку, добавить зелень и томатный кетчуп. Этим маринадом залить перец и кабачки, оставив на 15 минут.

Остывшие полоски рыбного филе добавить к перцу и кабачкам, добавив немного рыбного бульона.

Разложить листья салата по порциям и добавить в каждую рыбный салат.

Салат с морскими гребешками

70 г гребешков, луковица, 50 г красного сухого вина, лимон, зелень петрушки, 70 г салата, кориандр, винный уксус, соль и перец.

Для салатной заправки: красное вино, немного свежего имбиря, немного соуса, горчица, растительное масло, соль и перец.

Гребешки разрезать пополам. Обжарить на сковородке на оливковом масле, добавив нарезанный лук. Затем добавить красное вино и сухой кориандр, для придания остроты добавить винного уксуса. Поджарить 5 минут на среднем огне.

Выложить гребешки на листья салата и полить образовавшимся соусом. Листья салата полить салатной заправкой.

Приготовление салатной заправки. В красное вино добавить немного свежего имбиря, соуса, горчицы, растительного масла, соль и перец. Украсить блюдо ломтиками лимона и зеленью петрушки.

Соусы

Соус «Белое вино»

3 1/2 стакана рыбного белого соуса, 1/2 стакана белого сухого вина, 100 г сливочного масла, небольшая луковица, корень петрушки, 4 желтка, лимонная кислота, перец, соль.

Петрушку и репчатый лук мелко нарезать, спассеровать, положить в соус белый рыбный соус и варить при слабом кипении 30–35 минут.

Перед окончанием варки в соус добавить вскипяченное вино (лучше рислинг). Затем, прекратив нагревание, соус охладить до 70 градусов и добавить желтки, проваренные с кусочками сливочного масла.

Соус при этом надо непрерывно помешивать, чтобы желтки не свернулись. Одновременно в соус положить по вкусу соль, перец, лимонную кислоту. Затем процедить.

Подать к припущенной или отварной рыбе.

Соус из красного вина

2 стакана красного вина, 2,5 стакана сахара, лимон, 1 1/4 стакана воды, 4 ч.л. картофельного крахмала.

В кастрюлю положить сахар, лимонную цедру, влить воду, красное вино, поставить на плиту и кипятить 5–6 минут до полного растворения сахара.

Затем при непрерывном помешивании лопаткой положить картофельный крахмал, разведенный холодной водой, и довести до кипения, после чего нагревание прекратить, чтобы соус не разжижался.

Подавать в горячем или холодном виде к пудингам, блинчикам, запеканкам.

Французская приправа

1 ст. л. белого вина, соль, черный перец, 3 ст. л. оливкового или арахисового масла и щепотка сахара.

Смешать составные части в чашке, добавлять в салат непосредственно перед подачей на стол.

Соус с красным вином и орехами

1,5 стакана красного вина, 1,5 стакана воды, 3–4 ст. л. сахара, 1,5–2 ч. л. картофельного крахмала, 3–4 ст. л. измельченных ядер грецких орехов, лимонная кислота на кончике ножа.

Вино смешать с водой, всыпать сахар, довести до кипения, а затем, помешивая, влить разведенный в кипяченой холодной воде процеженный картофельный крахмал.

Смесь быстро довести до кипения, добавить лимонную кислоту, поджаренные и измельченные ядра грецких орехов и хорошо перемешать.

Подавать к пудингам, запеканкам, суфле, шарлоткам.

Бергамотовый соус

1 ст. л. нарезанного шалота, 1 дес. л. муки, 1 дес. л. нарезанных листьев бергамота, 30 г масла и маргарина, рюмка белого вина, сок половины лимона, соль и перец.

Растопить жир и обжарить шалот до размягчения. Засыпать муку и тщательно размешать. Затем понемногу вливать вино и лимонный сок. Когда соус загустеет, положить листья бергамота, соль и перец, поджарить еще немного. Подавать горячим. Очень хорошо подходит к жареной свинине.

Луковый соус с грибами

800 г красного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 300 г репчатого лука, 50 г белых сушеных грибов, или 150 г шампиньонов, 100 г белого вина, лавровый лист, перец в горошинах.

В мелко нарубленный пассерованный репчатый лук добавить вареные рубленые белые грибы или шампиньоны, перец, лавровый лист и все вместе пассеровать 5–6 минут.

Затем влить белое вино и уварить его на 1/3, после чего соединить с красным соусом, положить соль и варить 10–15 минут при слабом кипении. Заправить соус сливочным маслом.

Используется при запекании овощей, рыбы, мяса.

Луковый соус с корнишонами

800 г красного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 300 г репчатого лука, 5 г сахара, 75 г белого вина, 100 г корнишонов, 50 г соуса «Южного», перец в горошинах, лавровый лист.

Мелко нарубленный репчатый лук спассеровать на сливочном маргарине до полуготовности, добавить вино, перец, лавровый лист и кипятить в течение 8-10 минут.

Полученную смесь соединить с красным основным соусом, положить соль, варить 10–15 минут при слабом кипении, после чего заправить соусом «Южный», сахаром, сливочным маслом и добавить рубленые корнишоны.

Корнишоны, предварительно нарубленные, можно положить на блюдо непосредственно перед его подачей.

Подается к филе, лангетам, биточкам и котлетам из рубленого мяса.

Соус с эстрагоном и сухим вином

850 г красного соуса, 70 г сливочного масла, 100 г белого вина, 100 г очень концентрированного бульона, 40 г репчатого лука, морковь, петрушка, сельдерей, эстрагон, перец молотый.

Репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей мелко нашинковать и спассеровать на масле, затем влить белое вино, положить стебли эстрагона и уварить вино на 1/3 первоначального объема.

Эту смесь соединить с красным основным соусом и очень концентрированным бульоном и варить 25–30 минут. Заправить соус солью, молотым перцем, процедить, добавить листики эстрагона и довести до кипения.

Подается к жареному мясу, котлетам из телятины, свинины, баранины, филе, лангету, курам, цыплятам и блюдам из яиц.

Соус с мадерой

1 кг красного соуса, 150 г мадеры, 70 г сливочного масла.

Первый способ. В готовый красный соус добавить мадеру, дать вскипеть и заправить сливочным маслом.

Второй способ. Мадеру налить в сильно нагретую сковороду. После того как вино закипит, соединить с красным соусом и заправить сливочным маслом.

Подается к филе, лангетам, тушеному мясу, котлетам по-киевски, почкам телячьим жареным, а также к отварной ветчине и языку и изделиям из котлетной массы.

Соус острый с эстрагоном

800 г белого соуса, 100 г белого вина, 4 желтка, 140 г сливочного масла, 20 г эстрагона, 50 г репчатого лука, петрушка, перец в горошинах.

Мелко нашинкованные лук и петрушку, крупно раздробленный перец, стебли эстрагона залить вином и варить в посуде, закрытой крышкой, 8-10 минут.

После этого влить белый соус и продолжать варить еще 5-10 минут. Затем соус охладить до 70 градусов, добавить яичные желтки, предварительно проваренные с маслом и лимонным соком, размешать, посолить и процедить.

Подается к мясным жареным блюдам, а также к жареным телячьим почкам.

Перечный соус с белым вином

850 г красного соуса, 100 г бульон концентрированного бульона, 75 г белого вина, 70 г сливочного масла, 20 г репчатого лука, 20 г моркови, 40 г петрушки или сельдерея, 5 г сахара, молотые тмин, гвоздика, мускатный орех, перец красный, зелень.

Мелко нарезанные коренья и лук залить виноградным вином и бульоном, положить пряности – молотые тмин, гвоздику, мускатный орех, зелень петрушки и тушить при слабом кипении в посуде, закрытой крышкой, 20–25 минут. Когда жидкость уварится на 2/3, влить красный соус и варить 15–20 минут. В конце варки добавить сильно концентрированный бульон (фюме), соль, сахар. Готовый соус процедить и заправить сливочным маслом и молотым красным перцем.

Подается к жареному мясу, курам, цыплятам, шашлыкам.

Томатный соус с вином

850 г томатного соуса, 100 г сухого белого вина, 100 г сливочного масла.

В горячий томатный соус добавить белое сухое виноградное вино. После этого нагреть соус до кипения и заправить сливочным маслом.

Подается к припущенной вареной и жареной рыбе, например, судаку фри, биточкам, котлетам и тефтелям из рыбной котлетной массы.

Грибной кисло-сладкий соус

800 г грибного соуса, 50 г чернослива, 20 г изюма, 15 г сахара, 110 г томат-пюре, 10 г красного вина.

В грибной соус добавить перебранный и хорошо вымытый изюм, чернослив без косточек, сахар, пассерованный томат-пюре, вино и кипятить 10–15 минут. В этот соус уксуса можно не добавлять.

Подается к котлетам, биточкам, крокетам из картофеля, а также из круп.

Сметанный соус с хреном

800 г сметанного соуса, 20 г сливочного масла, 75 г белого вина, 200 г хрена (корень), перец в горошинах, лавровый лист.

В натертый хрен, слегка спассерованный на масле так, чтобы цвет его не изменился, положить перец горошком, лавровый лист, влить вино и прокипятить. После этого смесь соединить со сметанным горячим соусом, посолить и варить 5–7 минут.

Подается к вареному мясу, солонине, языку, а также используется при запекании мяса.

Анчоусное масло

150 г анчоусов, 750 г сливочного масла, 5 желтков, 50 г каперсов, 50 г корнишонов, красный горький перец, 25 г белого вина.

Изрубленные каперсы и корнишоны, анчоусы, желтки сваренных яиц истолочь в ступке и протереть через сито. В кастрюлю положить размягченное сливочное масло, добавить протертую анчоусную смесь и взбить лопаткой. Затем в масло добавить вино, кислый острый перец, соль и снова хорошо взбить.

Подается к холодным блюдам из мяса, птицы, дичи, канапе и для оформления блюд.

Яично-масляный соус (голландский) с белым вином

600 г сливочного масла, 12 желтков, 200 г белого соуса, 50 г белого вина, 50 г бульона, перец горошком.

Сырые яичные желтки и белый соус налить в сотейник, поставить на слабо нагретую плиту или поместить на водяную баню и взбивать смесь лопаткой. После того как смесь прогреется и слегка загустеет, вливать в нее, не переставая взбивать, тонкой струей растопленное сливочное масло и вино, которое предварительно вскипятить с черным крупно дробленным перцем и дать настояться 1 час.

Когда все масса загустеет, развести ее мясным, рыбным бульоном, овощным отваром или сливками, либо горячей водой. Затем соус посолить и процедить.

Подается к жареной рыбе, мясу (филе, лангету) и почкам.

Соус с хреном с белым вином

300 г хрена (корня), 250 г белого вина, 450 г воды, 20 г сахара, соль.

Очищенный промытый хрен измельчить на терке, затем слегка порубить ножом, положить в посуду, залить кипятком, закрыть посуду крышкой.

Когда хрен остынет, добавить вино, соль, сахар и размешать. Подается к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

Сметанный соус для овощных салатов

800 г сметаны, 150 г белого вина, 80 г сахара, перец молотый.

Вино влить в посуду, добавить сахар, соль, молотый перец и хорошо размешать лопаткой. Полученную смесь соединить со сметаной перед подачей.

Подается к салатам из овощей, фруктов, цветной капусты, грибов с овощами.

Соус-майонез

750 г подсолнечного масла, 6 желтков, 25 г горчицы, 159 г белого вина, 20 г сахара.

В сырые яичные желтки, тщательно отделенные от белков, добавить горчицу, соль и хорошо размешать лопаткой. Затем при непрерывном взбивании влить подсолнечное масло вначале по одной, а затем по 2–3 ст. л.

Масло должно иметь температуру 12–16 градусов. При такой температуре растительное масло лучше эмульгируется, то есть разбивается на мелкие шарики, которые распределяются в яичном желтке, не соединяясь между собой.

Каждую новую порцию масла нужно вливать после того, как закончилось эмульгирование предыдущей порции. Когда все масло будет проэмульгировано, получается густой соус, который хорошо держится на лопатке.

В приготовленный соус влить вино, добавить сахар, хорошо размешать. Уксус можно заменить лимонной кислотой или лимонным соком. После вливания вина соус становится несколько жиже и белее.

При неправильном изготовлении или длительном хранении соуса эмульсия может разрушиться: шарики масла соединятся между собой, вследствие чего масло частично выделится на поверхность, нарушая однородность соуса, произойдет так называемое отмасливание соуса. Чтобы восстановить однородность соуса, необходимо снова разбить масло на мельчайшие шарики. Для этого желток яйца нужно выпустить в отдельную посуду и понемногу добавлять отмаслившийся соус, все время взбивая смесь, то есть повторять ту же операцию, что и вначале, при изготовлении соуса.

Для получения более устойчивой эмульсии майонез следует взбить в миксере. При этом масло разбивается на более мелкие шарики, что затрудняет их соединение и повышает устойчивость эмульсии.

Соус-майонез и его производные хранят в фарфоровой или эмалированной посуде.

Используется для изготовления некоторых холодных блюд, производных соусов, заправок для салатов.

Красный соус к дичи

4 ст. л. апельсиновой цедры, 1/2 стакана красного вина, 3 ст. л. мелко нарезанного репчатого лука, 1 1/2 стакана бульона, 2 ст. л. муки, 2 головки лука, 1 ст. л. черносмородинового джема или варенья, 2 ст. л. коньяка, 1/2 стакана апельсинового (или мандаринового) сока.

Положить в кастрюлю цедру апельсина, залить кипятком, оставить в нем на 5 минут (после этого цедра потеряет присущую ей горечь) и затем откинуть на сито.

Варить вино и лук до тех пор, пока содержимое не убавится наполовину. Добавить в вино бульон, прожаренный в муке на сливочном масле репчатый лук, соль, черносмородиновый джем или варенье, коньяк, апельсиновый сок и варить еще 10 минут на слабом огне, часто размешивая. Затем положить ошпаренную цедру, перемешать и подавать к столу.

Соус майонез с желе

700 г мясного, куриного или рыбного бульона, 300 г подсолнечного масла, 20–25 г желатина, 50 г белого вина.

Первый способ. В горячий мясной, куриный или рыбный бульон добавить желатин, размоченный в холодной воде. Когда желатин растворится, процедить бульон. В охлажденный, но не застывший бульон добавить подсолнечное масло и взбивать венчиком до тех пор, пока не образуется густая однородная белая масса (25–30 минут).

Если при взбивании масса очень быстро сделается густой, то ее следует слегка подогреть, а затем снова взбивать. Во время взбивания в соус надо добавлять белое вино.

Процесс взбивания соуса должен быть непрерывным.

300 г соуса майонеза, 700 г желе-бульона.

Второй способ. В незастывшее желе-бульон (см. первый способ) добавить соус майонез и тщательно взбить венчиком.

300 соуса майонеза, 450 г желе-бульона, 250 г белого соуса, 50 г белого вина.

Третий способ. Незастывшее желе-бульон смешать с охлажденным белым соусом, соусом майонезом, вином и тщательно взбить венчиком.

Используется для заливания холодной рыбы, филе домашней и дикой птицы.

Коричневый соус (шофруа)

700 г красного соуса, 50 г отвара шампиньонов, 100 г бульона (фюме), 200 г мясного желе, 50 г мадеры.

В красный соус влить отвар от шампиньонов и, помешивая лопаткой, дать прокипеть 15–20 минут. Затем добавить сильно концентрированный бульон (фюме), мясное желе, мадеру, соль и, помешивая, варить до получения клейкой консистенции.

При кипении нужно удалять пену. Готовый соус процедить через частое сито.

Используется для заливания изделий из дичи.

Соус с укропом

Светлый соус, 1 ст. л. рубленого укропа, 1 ст. л. белого вина, 2 ч. л. сгущенного молока или сахара.

К готовому соусу добавляют приправы. Соус с укропом подойдет к вареной телятине, курице и кролику.

Соус смородиновый с апельсинами

650 г смородинового джема, 200 г красного вина, 100 г апельсинового сока.

Смородиновый джем разводят вином и апельсиновым соком, снимают цедру с апельсинов, нарезают соломкой, варят, добавляют в соус. Готовый соус подают к холодным блюдам из рыбы и дичи.

Соус томатный

350–400 г бульона, 1–2 головки репчатого лука, по 1/2 моркови и пастернака, 1 ст. л. муки, 2–3 ст. л. масла, 3–4 ст. л. томатной пасты, 50 г белого сухого вина, 1 ч. л. сахара, 1/2 лимона, соль, специи по вкусу.

Морковь, петрушку, репчатый лук мелко нарезают, пассеруют до мягкости, добавляют томатную пасту и продолжают пассеровать до окрашивания жира в оранжево-красный цвет. Приготовленные овощи соединяют с белым соусом и на слабом огне проваривают 25–30 минут. В конце варки добавляют белое сухое вино, лимонный сок, соль, молотый перец. Готовый соус процеживают, а овощи протирают и заправляют маслом.

Соус-рассол

3 1/2 стакана белого рыбного соуса, 1/2 стакана огуречного рассола, 1/4 стакана белого виноградного вина, 100 г сливочного масла, перец, соль.

В соус белый рыбный за 8-10 минут до конца варки влить вино и прокипяченный, процеженный огуречный рассол. Готовый соус заправить солью, перцем, сливочным маслом и процедить.

Подать к припущенной или отварной рыбе.

Соус белый (шофруа)

3 стакана белого соуса (рыбного или мясного), 0,5 стакана белого виноградного вина, стакан желе, 0,5 стакана сливок.

В соус добавить сливки, вино, желе.

Белый соус (шофруа) используют для заливания рыбы, кур, цыплят.

Томатный соус с овощами и вином

3 стакана соуса томатного рыбного, 1/2 стакана белого виноградного вина, 6 ст. л. сливочного масла, 2 моркови, 2 луковицы, корень петрушки, 2 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, соль.

Морковь, петрушку и лук нарезать мелкими кубиками (1–2 мм) и спассеровать на масле.

В пассерованные овощи влить вино, положить лавровый лист, перец и уварить вино на 2/3 первоначального объема. Смесь соединить с процеженным соусом и варить 15–20 минут. Заправить маслом.

Подать к припущенной или отварной рыбе.

Соус белый с грибами

3,5 стакана белого рыбного соуса, 0,5 стакана белого виноградного вина, 100 г грибов, 2,5 ст. л. растительного масла, 2,5 ст. л. сливочного масла, лимонная кислота на кончике ножа, перец, соль.

Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до мягкости. Поперчить, посолить, залить соусом, вином, добавить лимонную кислоту и варить 15–20 минут на слабом огне. В готовый соус постепенно добавить сливочное масло, взбивая венчиком.

Подавать к тушеной или отварной рыбе.

Охотничий соус

3 стакана красного соуса, 150 г шампиньонов, 1/2 стакана белого виноградного вина, 2 ст. л. сливочного маргарина, 1,5 ст. л. сливочного масла, 3 луковицы, 6 ст. л. томата-пюре, 1,5 ч. л. сахара, зелень петрушки или укроп, соль.

В нашинкованный лук, пассерованный на сливочном маргарине, добавить измельченные шампиньоны или белые грибы и пассеровать в течение 5–7 минут. Затем влить вино, уварить его на 2/3 первоначального объема, добавить соус, пассерованный томат-пюре, сахар, соль и варить 10–15 минут. После окончания варки в соус положить измельченную зелень петрушки или укроп. Заправить сливочным маслом.

Подавать к мясным блюдам.

Креольский соус

6–7 помидоров, 1/4 стакана белого виноградного вина, 2,5 ст. л. растительного масла, луковица, стручок сладкого перца, 3–4 мелко нарубленных маслины, перец, соль.

Помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу, затем потушить и протереть через сито.

Разогреть растительное масло, положить в него нашинкованный лук, стручок перца и потушить на слабом огне, добавив полученную томатную пасту и маслины. Приправить перцем, солью, влить вино.

Соус проварить на слабом огне под крышкой 10–15 минут.

Подавать к рыбным или мясным блюдам.

Соус с вином и мозгами

3,5 стакана красного соуса, 1/2 стакана красного виноградного вина, 200 г вареного костного мозга, 1/2 стакана фюме, луковица, 2–3 гвоздички, корень петрушки, корень сельдерея, молотый мускатный орех на кончике ножа, 10 горошин душистого перца, красный острый перец, соль.

Нашинкованный лук, петрушку, сельдерей, измельченный душистый перец и гвоздику положить в глубокий сотейник, залить вином, накрыть крышкой и уварить вино на 1/3 первоначального объема.

В подготовленную смесь влить соус, фюме, добавить мускатный орех и варить 15–20 минут при слабом кипении. По окончании варки соус заправить солью, красным острым перцем и процедить.

При подаче кусочки вареного костного мозга положить на филе, антрекот или бифштекс и залить соусом. Можно кусочки мозга положить непосредственно в соус.

Соус с фюме и вином

3 стакана красного соуса, стакан фюме, 1/2 стакана рислинга.

В горячий соус добавить фюме и хорошо перемешать. После этого влить вино и довести до кипения. Процедить через частое сито или марлю.

Подавать к жареному мясу.

Кисло-сладкий соус с орехами

3 стакана красного соуса, 1/4 стакана красного виноградного вина, 2,5 ст. л. сливочного масла, 120 г чернослива, 50 г изюма, 2,5 ст. л. грецких орехов, 2 ч. л. сахара, корень хрена, 5-10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, соль.

Чернослив сварить в воде, слить отвар. В отвар добавить соус, вино, перец, лавровый лист и варить 10–15 минут, затем процедить, заправить сахаром, солью, сливочным маслом, опустить вареный чернослив без косточек, изюм, ошпаренные, очищенные от пленки и тонко нарезанные ядра грецких орехов и прокипятить.

Подавать к отварному мясу. Соус при этом посыпать тертым хреном.

Соус с вином и чесноком

3,5 стакана красного соуса, 1/2 стакана красного виноградного вина, 150 г костей ветчины, 3/4 стакана уксуса, 50 г зеленого лука, корень петрушки, корень сельдерея, 2–3 зубчика чеснока, 5–8 горошин душистого перца, красный острый перец, соль.

В кастрюлю влить уксус, добавить дробленые кости ветчины, измельченные петрушку, сельдерей, зеленый лук, душистый перец и варить на слабом огне 15–20 минут. Затем влить горячий соус и варить до получения консистенции обыкновенных сливок. Потом соус процедить, влить красное виноградное вино, положить красный острый перец, соль, чеснок и вскипятить еще раз.

Подавать к блюдам из дичи и домашней птицы.

Соус с шампиньонами и помидорами

2,5 стакана красного соуса, 100 г шампиньонов, 2 помидора, 1/2 стакана белого виноградного вина, 1,5 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сливочного маргарина, 4 луковицы, зелень петрушки, соль.

Нашинкованный лук спассеровать на сливочном маргарине. Свежие очищенные шампиньоны промыть в холодной воде, нашинковать, обжарить на сливочном маргарине, после чего добавить в пассерованный лук. Затем в смесь положить нарезанные дольками помидоры, влить белое виноградное вино и тушить в посуде под закрытой крышкой в течение 15 минут. Подготовленные продукты соединить с красным соусом и кипятить 5-10 минут. В готовый соус добавить соль, рубленую зелень петрушки, перемешать и заправить сливочным маслом.

Подавать к мясным блюдам.

Черносмородиновый соус с вином

3 стакана красного соуса, 200 г костей свиных копченостей, 1/2 стакана красного виноградного вина, стакан мясного бульона, 3,5 ст. л. сливочного масла, 1/3 стакана черносмородинового варенья, 2 лавровых листа, зелень петрушки, 10 горошин душистого перца, соль.

Кости свиных копченостей измельчить, слегка обжарить, залить красным виноградным вином и бульоном. В смесь добавить крупнодробленый перец, лавровый лист, зелень петрушки, черносмородиновое варенье и варить в закрытой посуде 20–25 минут, чтобы жидкость уварилась на 1/3. Приготовленную смесь соединить с соусом и кипятить 8-10 минут. Перед окончанием варки соус посолить, процедить и заправить сливочным маслом.

Подавать к мясным блюдам.

Соус с зеленью и вином

3,5 стакана красного соуса, 1/4 стакана красного виноградного вина, 3 ст. л. фюме, 2,5 ст. л. сливочного масла, луковица, 3–5 гвоздик, корень петрушки, корень сельдерея, молотый мускатный орех на кончике ножа, луковица, 10 горошин душистого перца, соль.

Шинкованный лук, петрушку, сельдерей, дробленый перец и гвоздику положить в сотейник, влить красное виноградное вино, накрыть посуду крышкой и уварить вино на 2/3 первоначального объема. После этого добавить соус, фюме, мускатный орех и еще поварить при слабом кипении, периодически снимая пену, в течение 10–15 минут.

По окончании варки соус процедить через частое сито или конусную цедилку, заправить солью и сливочным маслом.

Подавать к овощным и мясным блюдам.

Томатный соус с вином и грибами

3/4 стакана томатного мясного соуса, 150 г свежих белых грибов или шампиньонов, 0,5 стакана белого виноградного вина, 2 ст. л. сливочного масла, 2,5 ст. л. сливочного маргарина, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 5–6 горошин душистого перца, соль.

Нашинкованный лук спассеровать, грибы нарезать тонкими ломтиками и поджарить на сливочном маргарине.

Затем лук и грибы опустить в горячий соус, влить белое виноградное вино, добавить перец и варить 10–15 минут.

Положить мелко нарубленный чеснок и заправить сливочным маслом.

Подавать к мясным блюдам.

Коньячный соус

Стакан коньяка, 1,5 *ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара.*

Масло и сахар растопить на слабом огне, влить коньяк и дать закипеть.

Полученным соусом залить пудинг.

Итальянский соус

2,75 стакана красного соуса, 6 ст. л. томата-пюре, 100 г шампиньонов, 60 г ветчины, 0,5 стакана белого сухого вина, луковица, 2,5 ст. л. свиного сала или топленого масла, зелень петрушки, 5–6 горошин душистого перца, соль.

В соус красный основной положить томат-пюре, пассерованный мелко нарубленный лук, поджаренные мелко нарезанные ветчину и шампиньоны. Влить белое сухое вино и варить 5–8 минут. Затем добавить рубленую зелень петрушки, перец, соль и вскипятить.

Подать к жареному мясу, домашней птице, дичи с рассыпчатым рисом или мучными изделиями и томатным соусом.

Рассчитано на 2–3 порции.

Брусничный соус с вином

500 г брусники, 1 л воды, 0,5 стакана рислинга, 1 1/3 стакана сахара, 1 ч. л. картофельного крахмала, корица на кончике ножа.

Промытую бруснику залить холодной водой и варить до мягкости, после чего отвар слить, а бруснику протереть через сито. Полученное пюре развести отваром, добавить сахар, корицу, рислинг и кипятить 5–7 минут. Затем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и нагреть до кипения.

Подавать к дичи, жареным курам, индейке.

Соус для фруктовых салатов

Стакан малины или клубники, 2 апельсина, лимон, 3 стакана сметаны, 3 ст. л. сахара, 1/4 стакана ликера, корица.

Ягоды после удаления плодоножек промыть в холодной воде и выложить на решето, чтобы стекла вода, затем протереть через частое сито. С апельсинов и лимона срезать цедру. Сок отжать, а цедру нашинковать, ошпарить и охладить. Соки (ягодный, лимонный, апельсиновый) и цедру соединить со сметаной, добавить сахар, толченую корицу (по вкусу), ликер и хорошо перемешать.

Этим соусом можно заправлять только охлажденные продукты: салаты из апельсинов, мандаринов, дыни, арбуза.

Фруктово-ягодный соус с вином

2 апельсина, лимон, 1,5 стакана черносмородинового джема, 50 г консервированных протертых яблок, 0,5 стакана мадеры, 2 луковицы, 3 ст. л. уксуса, 1 ч. л. картофельного крахмала, 7 ч. л. готовой горчицы или соуса, 3–5 гвоздик, 2–3 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, имбирь в порошке, тмин на кончике ножа.

Лук нашинковать, промыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить уксусом, добавить лавровый лист, перец, гвоздику, тмин и поставить варить. Добавить горчицу или соус, протертый черносмородиновый джем, консервированные протертые яблоки, отжатый из апельсинов и лимона сок, имбирь в порошке и дать вскипеть.

Когда соус закипит, влить в него картофельный крахмал, разведенный мадерой (при вливании нужно размешивать соус лопаткой во избежание образования комков), и довести до кипения, после чего процедить через частое сито. В процеженный соус положить нашинкованную или тертую апельсиновую цедру, настоять на мадере, перемешать и охладить.

Подавать к холодной жареной дичи, домашней птице, ветчине.

Цедру необходимо срезать очень тонко, без белой мякоти, нашинковать, залить кипятком, охладить и слить воду. Затем залить мадерой (или белым портвейном), накрыть крышкой и настоять в течение 2–3 часов.

Если соус будет недостаточно острым, можно добавить красный молотый перец.

Соус хранить в холодном месте в закрытой посуде.

Соус с апельсинами и вином

3,5 стакана красного соуса, 0,5 стакана красного виноградного вина, апельсин, 2 ч. л. сахара, 3,5 ст. л. сливочного масла, соль.

Вино уварить до 0,5 первоначального объема, а затем положить в него апельсиновую цедру (предварительно цедру срезать тонким слоем, нашинковать тонкой соломкой и ошпарить кипятком для удаления горечи).

В соус влить красное виноградное вино с цедрой и варить 10–15 минут. Потом добавить апельсиновый сок, сахар, посолить и заправить сливочным маслом.

Перед подачей в соус добавить кусочки апельсина. Апельсины можно заменить мандаринами.

Подавать к жареным уткам, тетеревам, глухарям, куропаткам.

Винный соус

3 яйца, стакан белого виноградного вина, 3 ч. л. сахара, сок из 0,5 лимона, цедра лимона на кончике ножа, соль.

Все продукты хорошо взбить венчиком в эмалированной или глиняной посуде, поставить на слабый огонь и взбить до густоты. Кипятить соус нельзя.

Подавать к мясным блюдам.

Закуски

Зеленая фасоль по-болгарски

1 кг стручковой зеленой фасоли, 200 г нежирного шпика, 0,5 стакана красного столового вина, 4 ст. л. уксуса, 2 ч. л. горчицы, 1 ч. л. сахара, 4 стручка болгарского перца, черный молотый перец, соль.

Стручки фасоли разделить на части и слегка проварить в подсоленной воде, после чего отбросить на дуршлаг. Шпик нарезать тонкими ломтиками и зажарить до образования румяной корочки. Оставшийся от жарения жир соединить с уксусом, горчицей, сахаром, черным молотым перцем, красным столовым вином. Стручки мелко нарезанного болгарского перца потушить до мягкости и соединить со стручками фасоли.

К готовому блюду подать поджаренный шпик и отварной горячий картофель, посыпанный тмином.

Цветная капуста в кляре

1,5 кг цветной капусты, 1 1/4 стакана пшеничной муки, 2 стакана сметаны, 150 г сливочного масла, 4 яйца, сода на кончике ножа, сахар, соль.

Для соуса: 1,5 стакана мясного бульона, 1,5 стакана белого сухого вина, 4 ст. л. сливочного масла, 4 желтка, сок лимона, соль.

Приготовить тесто. Яйца взбить и добавить поочередно сметану, муку, затем соду и сахар (по вкусу). Сваренную цветную капусту разделить на небольшие кочешки. Кочешки, насадив на вилку, обмакнуть в тесто и поджарить на масле.

Приготовление соуса. Бульон с белым сухим вином подогреть. Масло с желтками хорошо взбить и поставить на пар, продолжая взбивать, тонкой струйкой влить бульон, смешанный с вином. Добавить лимонный сок и соль. Когда соус загустеет, снять и подавать.

Картофель с вином

1 кг картофеля, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 2 ст. л. рубленого зеленого лука, 2 ст. л. пшеничной муки, 1 л мясного бульона, 1,5–2 стакана красного столового вина, перец, соль.

Картофель очистить и сварить до готовности в слегка подсоленной воде. Вынуть из воды и положить на сито, чтобы вода стекла.

Положить в кастрюлю сливочное масло, перец, петрушку, лук, муку, влить бульон и красное столовое вино. Кипятить 5-10 минут. Затем добавить нарезанный ломтиками картофель и варить до загустения.

Пикантные грибы

750 г грибов, 2 ст. л. жира, 3 ч. л. муки, небольшая луковица, стакан бульона, 1 ст. л. горчицы, 2 ст. л. белого сухого вина, сахар, перец, соль.

Подготовленные грибы нарезать, потушить, чтобы выделился грибной сок. В горячем жире слегка поджарить муку и нарезанный кубиками лук, влить бульон или грибной сок, заправить горчицей, столовым сухим вином, солью, перцем и щепоткой сахара. В этом соусе довести грибы до готовности.

Икра овощная

450 г баклажан, кабачки, 250 г моркови, 300 г белокочанной капусты, 150 г репчатого лука, 100 г зеленого лука, 150 г томата-пюре, 100 г растительного масла, 50 г белого вина, перец, зелень.

Обработанные баклажаны и кабачки запечь в духовке. У баклажанов отделить кожицу. Кабачки и баклажаны мелко нарубить, лук, морковь, капусту мелко нарезать и спассеровать с растительным маслом и томатом-пюре. Затем смешать с рублеными кабачками и баклажанами и тушить в течение 10–15 минут, периодически помешивая. Заправить икру белым вином, солью, перцем и охладить.

При подаче посыпать зеленым луком, зеленью петрушки или укропом.

Икра грибная

200 г белых сушеных и 70 г соленых грибов, 150 г растительного масла, 200 г репчатого лука, 20 г зеленого лука, 50 г белого вина, 5 г чеснока, перец.

Грибную икру можно приготовить из сушеных пли соленых грибов, а также из их смеси.

Подготовленные сушеные грибы сварить до готовности, охладить, мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Соленые грибы промыть холодной водой и также нарубить.

Мелко рубленный репчатый лук спассеровать с растительным маслом, добавить подготовленные грибы и тушить 10–15 минут. Заправить икру толченым чесноком, белым вином, перцем, солью, положить в салатник или на маленькую тарелку и посыпать зеленым луком.

Редька со сметаной

1 кг редьки, 300 г сметаны, сахар, 30 г белого вина, салат, зелень.

Очищенную и промытую редьку разрезать на части и строгать желобковым ножом. Заправить солью, сахаром и белым вином, положить горкой в салатник, залить сметаной, посыпать мелко нарезанным укропом или зеленью петрушки. Блюдо можно украсить зеленым салатом.

Помидоры, фаршированные тресковой печенью

1 кг помидоров, 5 яиц, 150 г каперсов, 250 г печени трески, 150 г майонеза, красный соус, лимон, салат, 100 г растительного масла, 50 г белого вина, перец, зелень.

Подготовленные помидоры замариновать в течение 1–2 часов с растительным маслом, белым вином, солью и перцем. Наполнить помидоры подготовленным фаршем. При подаче положить в салатник, слегка полить оставшимся маринадом, на каждый помидор положить тонкий ломтик лимона, посыпать цедрой лимона, нарезанной очень тонко, и украсить зеленым салатом.

Для приготовления фарша яйцо мелко нарубить и смешать с каперсами, измельченной зеленью петрушки и нарезанной мелкими кубиками консервированной печенью. Все это заправить соусом майонез с добавлением красного соуса.

Икра из свежей рыбы

900 г икры судака, щуки, сазана, 50 г растительного масла, 50 г белого вина, 100 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, перец.

Икру свежей рыбы освободить от пленок, положить в посуду, разрыхлить, залить кипятком. Через 10 минут, когда икра побелеет, слить жидкость. Уложить икру в фарфоровую посуду и заправить солью, белым вином, молотым перцем, мелко измельченным репчатым луком и растительным маслом. Икру размешать и дать ей постоять в течение часа для улучшения вкуса. При подаче посыпать зеленым луком.

Севрюга или белуга копченые

750 г рыбы, 750 г огурцов, 500 г помидор, 300 г хрена с уксусом, зеленый салат.

Севрюгу или белугу зачистить, нарезать тонкими кусками (2–3 на порцию), положить на блюдо или тарелку; сбоку в качестве гарнира уложить свежие огурцы и помидоры, нарезанные ломтиками, и оформить салатом. Отдельно подать соус хрен с уксусом или соус майонез.

Салака маринованная

1 кг салаки, 60 г муки, 100 г растительного масла, 1 л маринада, 1 кг салата картофельного или винегрета, зелень петрушки.

Для 1 л маринада: по 150 г моркови, петрушки, лука репчатого, 1 л белого вина, 150 г сахара, 100 г соли, 0,5 г лаврового листа, 1 г перца горошком.

Свежую салаку очистить, удалить внутренности, голову, хвостовой плавник и промыть. Обработанную рыбу погрузить на 8-10 минут в соляной раствор (150 г соли на 1 л воды при соотношении салаки к рассолу 1:1).

После этого рыбу обсушить, запанировать в муке и жарить на растительном масле.

Приготовление маринада. Петрушку, морковь нарезать кружочками, репчатый лук – кольцами, залить литром горячей водой и кипятить 20–25 минут. За 5–7 минут до окончания варки добавить белое вино, сахар, соль, лавровый лист и перец горошком. Готовый маринад охладить до 10–12 градусов.

Жареную рыбу охладить, уложить в стеклянную или керамическую посуду, залить холодным маринадом, положить на нее легкий гнет и выдержать в холодном помещении 1,5–2 дня. Подавать салаку в холодном виде с винегретом или картофельным салатом, посыпать зеленью петрушки.

Сыр из дичи

1/2 рябчика, или 1/3 куропатки, 1/4 фазана, 150 г швейцарского сыра, 150 г мадеры, 5 г мускатного ореха, 5 г желатина, 350 г майонеза, 400 г бульона, перец.

Мясо жареной дичи (рябчика, тетерева, фазана, куропатки и др.) пропустить через мясорубку. Взбитое сливочное масло и тертый сыр смешать с измельченным мясом, взбить и добавить крепкий бульон, сваренный из костей птицы, или незастывшее желе, мадеру, мускатный орех, соль и перец.

Сыр для подачи порциями можно приготовить в порционных формах, в корзиночках из теста, сверху замаскировать сеткой из желе.

Отдельно подать в соуснике соус майонез.

Яйца с помидорами

2 яйца, 10 г сливочного масла, 150 г помидоров, 40 г мадеры, перец, зелень.

Растопить сливочное масло, выпустить яйцо, посыпать солью и перцем, запечь в жарочном шкафу. При подаче на яйцо положить припущенные свежие помидоры, полить мадерой и посыпать зеленью.

Артишоки, фаршированные грибами с ветчиной

10 артишоков, 500 г шампиньонов, 250 г ветчины, 100 г лука, 300 г белого вина, 500 г соуса, 100 г сливочного масла, 100 г томат-пюре, 50 г молотых сухарей, перец, зелень.

Отварить вычищенные артишоки до полуготовности.

Снять с артишоков один ряд наружных листьев, наполнить артишоки фаршем, обернуть ломтиками шпига и обвязать ниткой. Положить в посуду, залить белым вином и красным соусом. Припускать 30–50 минут. Удалить с артишоков нитки, при подаче полить полученным соусом.

Для приготовления фарша поджарить на масле рубленые шампиньоны, смешать их с рубленой ветчиной и луком и еще раз поджарить. Посолить, посыпать перцем, заправить томатом-пюре, посыпать зеленью петрушки и молотыми сухарями.

Яйца, фаршированные гусиной печенкой

10 яиц, 300 г гусиной печенки, 100 г жира, 120 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 100 г молочного соуса бешамель, 50 г коньяка, черный перец.

Сваренные вкрутую яйца очистить, разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки. Гусиную печенку нарезать тонкими ломтиками и поджаривать вместе с нарезанными кольцами лука. Затем добавить желтки и протереть все через сито, смешать со сливочным маслом и молочным соусом (бешамель).

Приготовление соуса. Пассерованную муку развести горячим молоком, варить 7-10 минут, посолить, процедить.

Заправить солью, черным перцем и коньяком. Тщательно перемешать. Приготовленной массой заполнить половинки яиц и положить их на зеленый салат.

Яйца по-королевски

6 желтков, 2,5 ст. л. коньяка, 2 стакана сахара, стакан воды, кусочек корицы.

Взбить желтки венчиком (30 минут) или в смесителе (5 минут). Массу вылить в небольшую глубокую, смазанную маслом форму и запечь на слабом огне в духовке. Из сахара, воды и корицы сварить густой сироп.

С помощью чайной ложки из запеченной массы сформовать яйца и положить их в горячий сироп. Когда сироп остынет, добавить коньяк. Готовому блюду дать постоять 2 часа.

Шампиньоны с соусом «Пулетт»

1 кг шампиньонов, городская булка, 1 ч. л. сливочного масла, стакан грибного бульона, зелень петрушки, лимонный сок, соль.

Для соуса: луковица, 1,5 стакана белого сухого вина, 1 ст. л. топленого масла, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 стакана бульона, 0,5 стакана сливок, 100 г сливочного масла, 3 желтка, лимонный сок, соль.

Шампиньоны очистить от кожицы, промыть, нарезать кружочками, сложить в кастрюлю, посолить, добавить масло, лимонный сок и бульон. Закрыть крышкой и тушить до мягкости. Затем залить соусом и поставить кастрюлю на 15–20 минут на сковороду с кипящей водой, чтобы шампиньоны хорошо пропитались соусом.

Булку очистить от корки, нарезать полумесяцами, обжарить в масле до золотистого цвета. Шампиньоны переложить в глубокое блюдо и посыпать зеленью петрушки. Вокруг положить обжаренные кусочки булки. Подавать блюдо горячим.

Лисички в вине

600 г лисичек, 1/4 стакана белого сухого вина, 125 г копченого сала, небольшая луковица, 2,5 ст. л. сливочного масла, 3 ч. л. пшеничной муки, 1/4 стакана сливок, корень петрушки, перец, соль.

В растопленном масле поджарить мелко нарезанные сало, лук и подготовленные лисички. Добавить нарезанную петрушку, соль, перец, муку, влить белое сухое вино, немного воды и тушить под крышкой на умеренном огне 1,5 часа.

При подаче на стол добавить сливки и окончательно заправить солью и перцем.

Морепродукты в томатном соусе

20 г филе лосося, 30 г филе трески, 60 г мидий, 30 г осьминожек, 40 г креветок, 10 г лука-шалота, 5 г чеснока, 15 мл оливкового масла, 50 мл томатного соуса, 20 мл рыбного бульона, 20 г помидор, 20 мл белого сухого вина, зеленый базилик, розмарин, соль молотый, перец.

На оливковом масле обжарить нарезанные кубиком лук-шалот, чеснок, рыбу и морепродукты (филе трески с кожей, филе лосося, тигровые креветки, мидии киви, осьминоги) и розмарин. Добавить белое сухое вино и выпарить, томатный соус и рыбный бульон и варить 3 минуты, в конце добавить помидоры конкассе и нарезанный базилик, посолить, добавить перец.

Выложить морепродукты и рыбу в глубокую тарелку, украсить зеленым базиликом.

Шампиньоны в винном соусе

500 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 моркови, помидор, 250 г белого вина, 4 ст. л. растительного масла, зелень укропа, молотый черный перец, соль.

Грибы вымыть, нарезать ломтиками, посолить, добавить белое вино и тушить с закрытой крышкой 10 минут. Грибы слить, смешать с укропом, тертой морковью, нарезанным луком и помидорами.

Заправить растительным маслом, соком лимона, добавив по вкусу перца и соли.

Супы

Болонская лапша

400 г любой лапши, 2 луковицы, 1 морковь, 50 г копченой корейки, 250 г говяжьего фарша, 1 ч. л. тимьяна, 15 г сушеных белых грибов, 100 г томата, 1/2 л красного вина, соль, молотый черный перец, 4 ч. л. крупно натертого сыра «Чеддер», свежий тимьян.

Отварить лапшу до готовности. Для соуса нарезать мелкими кубиками очищенный лук и морковь. Корейку очень мелко нарезать и обжарить. Слегка обжарить в жире лук и морковь. Добавить фарш и как следует, поджарить, изредка помешивая.

Добавить тимьян, грибы, томат, красное вино, посыпать солью и перцем. Соус хорошо прокипятить в течение 5 минут. Подать лапшу с мясным соусом, посыпать сыром и тимьяном.

Сладкий суп со «стружками»

2 ст. л. масла, 2 ст. л. муки, 0,5 л воды, 0,5 л фруктового сока, сахар, корица, 2 тонких блина, 1 ч. л. рома.

В кастрюле растопить масло, пассеровать в нем муку до золотистого цвета, разбавить водой, кипятить, добавив корицу и фруктовый сок, ром. Разлить суп в тарелки. Тонкие блины нарезать стружками, посыпать сахаром и опустить в тарелки с супом.

Уха деликатесная

1 кг осетровой рыбы, 800 г рыбной мелочи, стакан несладкого шампанского, корень сельдерея, корень петрушки, лук порей, 2 головки репчатого лука, 2 лавровых листа, 6–8 горошин черного перца, 0,5 лимона, соль.

Из хорошо промытой и обезглавленной рыбной мелочи сварить пряный отвар, процедить и охладить. Подготовить и нарезать осетровую рыбу. Опустить в охлажденный отвар, довести до кипения, удалить пену, уменьшить нагрев. Варить приблизительно 20–25 минут. В самом конце варки влить шампанское.

Готовую рыбу осторожно вынуть из отвара. Каждый кусок положить на отдельную тарелку, добавив несколько ломтиков лимона без зерен, залить бульоном и посыпать рубленой зеленью.

Рыбный суп с вином

2 кг свежей рыбы, по возможности разных видов (ерш, палтус, угорь, скумбрия и пр.), 0,5 стакана белого виноградного вина, 5–6 ст. л. растительного масла, 2 луковицы, 2 помидора, немного зеленого лука, 5 стебельков петрушки, лавровый лист, 1–2 зубчика чеснока, небольшая сухая корочка апельсина, перец, соль.

Рыбу почистить, вымыть, отрезать плавники, голову, хвосты (мелкую рыбешку оставить целой), разделить на части (желательно удалить кости). Лук нарезать крупными кольцами и обжарить в растительном масле, добавить нарезанные дольками помидоры, зеленый лук, петрушку, лавровый лист, апельсиновую корочку. Все слегка потушить, затем положить хвосты, головы, плавники и рыбу с более плотным мясом (угорь, палтус), посолить и залить водой так, чтобы вся рыба была ею покрыта.

Поставить на сильный огонь и варить 7–8 минут. Затем опустить рыбу с более мягким мясом и варить еще 7 минут. Снять суп с огня, влить белое виноградное вино, поперчить, добавить растолченный чеснок и поставить на слабый огонь на 5 минут.

Рыбный бульон процедить, положить в него поджаренные или свежие ломтики хлеба и разлить по тарелкам. Рыбу подать отдельно на подогретом блюде. Посыпать зеленью петрушки.

Суп из сайры или пикши с оливковым маслом и вином

1 кг рыбы, 7,5 ст. л. оливкового масла, 0,5 л белого сухого вина, 3 головки репчатого лука, 75-100 г лука-порея, 4 помидора средней величины, 3–4 зубчика чеснока, лавровый лист, 3–4 горошины душистого перца, зелень петрушки, сливочное масло, соль.

Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками, посолить и поставить в прохладное место. Нашинковать репчатый лук, белую часть лука-порея и слегка обжарить в сотейнике на оливковом масле. Добавить незадолго до окончания жарения нарезанные помидоры, предварительно освободив их от кожицы и семян, лавровый лист, перец, измельченную зелень петрушки и соль.

Через 5 минут влить белое сухое вино, 1 л горячей воды и прокипятить. Положить рыбу. Варить приблизительно 15 минут, после этого снять с огня и, пока суп не остыл, заправить его чесноком, тщательно растертым с солью и сливочным маслом по вкусу.

Отдельно подать гренки из ржаного хлеба, натертые чесноком.

Суп из сайры или пикши имеет приятный, слегка кисловатый вкус. Если добавить в него на самом кончике ножа шафран, он приобретет красивый желтый оттенок.

Суп из пива

0,5 л светлого пива, 0,5 л темного пива, 2 ст. л. пшеничной муки, небольшая корочка лимона, 1–2 ст. л. сахара, яйцо, 1 желток, 5 ст. л. молока, соль.

Светлое и темное пиво вылить в кастрюлю, положить туда корочку лимона и довести до кипения. Добавить 1 ст. л. муки, разведенную в холодном молоке. Добавить сахар и соль.

Яйцо размешать с 1 ст. л. муки и оставшимся молоком, чтобы не было комочков и влить в суп. Прокипятить в течение 5 минут и снять с огня. Желток и несколько ложек супа хорошо взбить и этой смесью заправить готовый суп.

Буйабесс по-французски

2 кг рыбного филе форели без косточек, 3 очищенных и порезанных луковицы, 2 дольки измельченного чеснока, 1/2 ч. л. чабреца, 1 ч. л. соли, 150 г оливкового масла, 4 очищенных и нарезанных помидора, 1 ч. л. шафрана, рюмка белого вина, лавровый лист, свежемолотый перец.

В кастрюле нагреть масло и обжарить помидоры, лук, чеснок и шафран, вместе с солью и перцем. Добавить кусочки рыбы, белое вино, чабрец и лавровый лист, залить водой (2,25-2,5 л), поставить на огонь и варить 10 минут. Подавать горячим.

Чилийский суп из угря

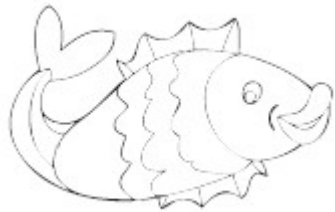
500 *г угря, луковица, 2 стакана белого терпкого вина, 2 стручка сладкого перца, 0,5 стакана растительного масла, 2 ч. л. томата-пасты, 0,5 л воды, зубчик чеснока, укроп и петрушка, связанные вместе, перец, 1 ч. л. соли.*

Угорь очистить и разрезать на куски длиной 5 см. Мелко нарубленый лук и нарезанные кольцами стручки сладкого перца потушить в растительном масле. Добавить томат-пасту, белое терпкое вино, зелень, залить водой, положить рыбу, посолить, поперчить и кипятить 30 минут на небольшом огне. В самом конце варки заправить суп растолченным чесноком.

Перед подачей на стол вынуть из супа пучок зелени.

Рыбные блюда

Рыба «Сьюприм»



1 кг рыбы, 1 л воды, лавровый лист, соль.

Для соуса: 100 г маргарина или сливочного масла, 60 г пшеничной муки, 700 г рыбного бульона, 150 г жидких сливок, 2 ст. л. белого вина, 1/2 ч. л. молотого мускатника (или 1 ч. л. мускатного ореха), соль и перец.

1 кг сырой рыбы залить водой, добавить лавровый лист, соль и сварить. Воду слить в отдельную емкость. Пока рыба горячая, необходимо тщательно очистить ее от костей и переложить на сковороду.

Приготовление соуса. На сковороде растопить 100 г масла или маргарина. Досыпать 60 г пшеничной муки и постепенно долить 700 г рыбного бульона, постоянно помешивая, пока соус не загустеет. Смешать в миске яйца, 150 г жидких сливок, 2 ст. л. белого вина, 1/2 ч. л. молотого мускатника (или 1 ч. л. мускатного ореха), долить немного жидкости со сковороды (бульон, масло и мука), хорошо размешать, посыпать солью и перцем. Содержимое миски вылить в сковороду. Аккуратно размешать и тут же снять с огня. Залить рыбу соусом, сверху положить мягкие хлебные крошки, пропитанные растопленным маслом. Запекать на медленном огне, пока блюдо хорошо не прогреется. Подавать горячим, с рисом и охлажденным белым вином.

Это блюдо можно сделать заранее и держать в холодильнике. Перед употреблением его нужно разогреть.

Лини в винном соусе с грибами

1,5 кг линей, 100 г топленого масла, 1 ст. л. муки, немного грибов, луковица, соль, перец, рюмка белого вина, желток.

Несколько небольших рыбок очистить от чешуи, отрезать головки, разрезать вдоль и вынуть хребтовую кость. Промыть в нескольких водах, посолить и дать час постоять. Вытереть насухо, обвалять в муке и обжарить в кипящем масле. Отдельно протушить грибы с нарезанным ломтиками луком. Все время мешать. Рыбу положить в кастрюлю вместе с грибами, добавить соль, перец и залить разбавленным водой белым вином. Поставить в духовой шкаф и держать до готовности.

Перед подачей соус заправить желтком.

Форель в красном вине

0,5 кг свежей форели, 100 мл красного сухого вина, луковица, 100 г оливкового масла, соль, перец, специи.

Рыбу почистить, отрезать голову, посолить и поперчить. Нарезать лук. Налить в сковородку оливковое масло и слегка обжарить лук. Лук убирать с центра сковородки к бортам, долить масла и уложить рыбу. Обжарить рыбу 2 минуты с одной стороны и 2 – с другой. Луком, который остался на сковородке, посыпать рыбу и оставить на огне 1 минуту. Полить все красным сухим вином, накрыть крышкой и жарить еще 3–4 минуты.

Камбала в красном вине

750 г камбалы, стакан красного столового вина, корень петрушки, луковица, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, 800 г картофеля, 4 гвоздики, 1–2 лавровых листа, перец, соль.

Очистить, промыть и нарезать петрушку и лук. Положить их вместе с гвоздикой, перцем и лавровым листом на дно кастрюли, а сверху – подготовленную и нарезанную на куски рыбу. Посолить, залить красным столовым вином и водой. Накрыть кастрюлю крышкой и варить 15–20 минут. Когда рыба сварится, слить бульон в другую кастрюлю и приготовить соус.

При подаче на стол куски рыбы переложить на подогретое блюдо, гарнировать отварным целым картофелем и полить процеженным соусом.

Таким же способом можно приготовить судака, щуку, угря.

Камбала, палтус с яблоками

750 г камбалы или палтуса, 500 г яблок, 2 стакана рыбного бульона, 100 г лука-порея, 1/4 стакана белого виноградного вина, стакан сметаны (или 100 г сливочного масла), перец, соль.

Нарезать ломтиками очищенные яблоки и белую часть лука-порея. Положить их в смазанный маслом сотейник, а сверху положить куски рыбы, посолить и поперчить. Залить бульоном, добавить белое виноградное вино и варить до готовности рыбы, время от времени поливая рыбу отваром.

Готовую рыбу выложить на блюдо. Выпарить отвар на 0,5 первоначального объема, заправить сметаной или сливочным маслом, проварить 2–3 минуты и залить им рыбу.

Скумбрия с грибами в молочном соусе

600 *г скумбрии, 4 ст. л. белого виноградного вина, 200 г белых грибов или шампиньонов, 2 стакана молочного соуса, 2 ст. л. сливочного масла, лимонная кислота, зелень петрушки, 2–3 горошины душистого перца, черный молотый перец, соль.*

Для молочного соуса: на 1 л молока – 4 ст. л. пшеничной муки, 4,5 ст. л. сливочного масла, 3–4 желтка, соль.

Подготовленные куски рыбы сварить в воде с добавлением по вкусу лимонной кислоты, белого виноградного вина, душистого перца и соли. Выложить в глубокое блюдо, рядом – отварной картофель и грибы.

Бульон соединить с молочным соусом, добавить черный молотый перец, прокипятить, процедить и заправить сливочным маслом. Приготовленным соусом залить рыбу.

Приготовление молочного соуса. Белую горячую пассеровку развести горячим молоком, посолить и кипятить 5–7 минут, затем остудить до 50–60 градусов. Добавить желтки и хорошо размешать.

Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Рыба в белом вине с гренками

800 г рыбы, 1/4 стакана белого сухого вина, 3–4 свежих белых гриба, 500 г белого хлеба, 3–4 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. пшеничной муки, 1–2 желтка, перец, соль.

Грибы очистить, тщательно промыть и нарезать ломтиками. Подготовленную рыбу нарезать кусками, посолить, поперчить, выложить в сотейник, покрыть сверху слоем грибов, залить потом водой (приблизительно 0,5 стакана) и поставить на слабый огонь. Варить 20–25 минут.

Срезать с хлеба корку и нарезать его ломтиками по числу кусков рыбы. Поджарить на масле. Гренки выложить на подогретое блюдо, на них положить по куску рыбы и украсить грибами.

Отдельно подать соус, приготовленный на рыбном отваре.

Приготовление соуса. Для этого заправить отвар маслом, растертым с пассерованной мукой и солью, и проварить 5–7 минут. Потом остудить до 50–60 градусов и добавить желток, растертый с маслом.

Это блюдо можно приготовить из любой мясистой рыбы.

Сардины в тесте с пивом

800 г сардин, 1/4 стакана пива, 1 /4 стакана пшеничной муки, 1,5 ст. л. растительного масла, 2 яичных белка, 150–200 г топленого жира для фритюра, соль.

Приготовить жидкое тесто из муки, пива, растительного масла. Тесто посолить, добавить взбитые в пену белки.

Рыбу выпотрошить, тщательно промыть, посолить и хорошо обсушить в чистой ткани. Нанизывая на вилку каждую сардину, окунуть ее сначала в тесто, а затем опустить в растопленный, хорошо разогретый жир (фритюр). Выложить готовые сардины на блюдо, покрытое бумажной салфеткой. На гарнир подавать жареный картофель.

Так же можно приготовить свежую салаку, кильку, корюшку и другую мелкую рыбу.

Скумбрия в винном грибном соусе

4 скумбрии, 0,5 стакана белого сухого вина, 2 ст. л. пшеничной муки, 3–4 ст. л. сливочного масла или сливочного маргарина, 3–4 ст. л. тертого сыра, 4 ст. л. сливок, 2 желтка, 300 г шампиньонов, лимонный сок, перец, соль.

Скумбрию очистить, посолить, сбрызнуть лимонным соком. Растопить на сковороде часть масла и обжарить в нем рыбу, а затем переложить ее в предварительно подогретую посуду и поставить в теплое место.

В оставшееся масло добавить муку, вино, сыр, сливки, немного воды и приготовить подливку. Подливку посолить, поперчить, добавить лимонный сок, а после того как она остынет до 50–60 градусов, добавить желтки. Все хорошо перемешать.

Залить рыбу подливкой и подать с тушенными в масле шампиньонами.

Зразы из рыбы и грибов под соусом

1,5 кг рыбы, 200 г шампиньонов, луковица, 2,5 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Для соуса: 1/4 стакана белого сухого вина, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. пшеничной муки, 1/4 стакана рыбного бульона, 3 /4 стакана сливок, 3 желтка, лимонный сок.

Очистить рыбу от костей и, держа нож наискось, нарезать ее небольшими продолговатыми кусками. Каждый ломтик отбить на мокрой доске, стараясь при ударах не разрывать волокна. Выровнять края ломтиков, посыпать их солью и перцем, на середину каждого положить грибной фарш и свернуть трубочкой.

Приготовленные зразы положить в глубокую сковороду завернутой стороной вниз, влить немного бульона, сваренного из головы и костей рыбы, и тушить на небольшом огне до готовности.

Сложить зразы в фарфоровую миску, залить соусом и подавать к столу.

Приготовление грибного фарша. Шампиньоны, лук, зелень петрушки мелко порубить и поджарить на сливочном масле. Добавить соль, перец, 2–3 ст. л. воды и размешать.

Приготовление соуса. 1 ст. л. масла и 1 ст. л. муки посолить, растереть в глубокой сковороде, постепенно залить рыбным бульоном и прокипятить. Добавить белое сухое вино, сливки и прокипятить на пару, чтобы соус немного загустел.

В отдельной посуде растереть 1 ст. л. масла с желтками, постепенно влить туда же приготовленный соус и проварить на пару до густоты сметаны. Добавить лимонный сок по вкусу.

Рыба в соусе с белым вином

600 г рыбы (аргентина, палтус, серебристый хек), 0,5 стакана белого столового вина, 1–2 луковицы, 4 помидора, 1–2 ч. л. сливочного масла или сметаны, 2 ч. л. пшеничной муки, 1 /4 стакана рыбного бульона, зелень петрушки, соль.

Куски рыбы уложить в смазанную маслом кастрюлю, сверху посыпать измельченным луком и зеленью петрушки, можно добавить ломтики помидоров, яблока, болгарского перца. Влить рыбный бульон, тушить 20–30 минут.

Приготовление соуса. В растопленное сливочное масло или сметану добавить муку, немного отвара, в котором тушилась рыба, вино. Соусом залить рыбу и прокипятить несколько минут.

На гарнир можно подавать отварной картофель или картофельное пюре.

Рыба с рисом и белым вином

800 г рыбы, стакан белого столового вина, 2 ст. л. топленого масла, 2 ст. л. растительного масла, 2 луковицы, 6–7 *помидоров, 0,5 стакана риса, зубчик чеснока, зелень петрушки, перец, соль.*

Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками без костей, посолить, поперчить, выложить в сотейник, добавить топленое и растительное масло, нарезанный соломкой и слегка обжаренный лук, нарезанные дольками помидоры, а также предварительно отваренный в подсоленной воде до полуготовности рис. Посыпать измельченной зеленью петрушки, влить вино, закрыть крышкой и поставить на сильный огонь.

Через 10 минут уменьшить нагрев, выпарить жидкость наполовину и потушить. В самом конце тушения добавить растертый с солью чеснок.

Выложить рыбу на блюдо вместе с отваром. На гарнир подать зеленый салат или малосольные огурцы.

Сазан с красным вином

1 кг сазана, стакан красного столового вина, 2,5 ст. л. сливочного масла, луковица, 1 ч. л. пшеничной муки, 3–4 зубчика чеснока, 1–2 лавровых листа, зелень петрушки, 1/3 лимона, перец, соль.

Рыбу очистить от чешуи, удалить плавники, внутренности и голову, промыть, разрезать вдоль хребта на две половинки, разделить на порции, посыпать солью, перцем и оставить на холоде на 20–30 минут.

Лук мелко нарезать и слегка обжарить на сливочном масле. Добавить муку и, помешивая, прожарить ее с луком в течение 5 минут. Соус заправить зеленью петрушки, толченым чесноком, перцем, лавровым листом, влить красное столовое вино и 2–3 ст. л. горячей воды. Когда соус закипит, залить им рыбу, сверху положить 2–3 ломтика лимона без зерен и корки и поставить варить сначала на сильный, а затем на умеренный огонь.

Рыбу выложить на блюдо, залить соусом, посыпать зеленью петрушки.

Подавать с жареным картофелем и морковью, тушенной с маслом.

Сайра с шампиньонами

600 г сайры 0,5 стакана белого столового вина, 200 г шампиньонов, 2 луковицы, зелень петрушки, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. пшеничной муки, 0,5 стакана молотых сухарей, перец, соль.

Подготовить сайру, нарезать кусочками (по 4–5 кусочков на порцию), посолить, поперчить.

Изрубить шампиньоны, лук, зелень петрушки. Сложить в кастрюлю, добавить сливочное масло и потушить. За 5 минут до готовности добавить подсушенную муку и вино.

Смазать маслом сотейник, положить кусочки рыбы, добавить грибы вместе с соусом, посыпать сухарями и сбрызнуть маслом. Запечь в духовом шкафу.

На гарнир подавать отварной или жареный картофель.

Раки в белом вине

10 раков, стакан белого столового вина, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. пшеничной муки, 2 лавровых листа, 1/4 ч. л. тмина, зелень петрушки, перец, соль.

Промытых раков положить в разогретую кастрюлю, в которой предварительно растопить 1 ст. л. масла, и, переворачивая вилкой, обжарить до розового цвета. Посыпать раков солью, перцем, тмином, положить лавровый лист, залить вином и варить 10 минут. Когда раки готовы, уложить их в миску или на блюдо и накрыть крышкой.

Из бульона, полученного при варке раков, приготовить соус. Для этого бульон процедить, добавить муку, смешанную с 1 ч. л. масла, прокипятить 1–2 минуты. Сняв с огня, добавить еще масла, помешивая ложкой, пока масло не распустится в соусе.

При подаче на стол украсить раков зеленью петрушки. Соус подать отдельно.

Кефаль в соусе с белым вином

1,5 кг рыбы, 50 г петрушки, 10 г лука, 500 г бульона, 100 мл белого вина, 800 г белого соуса, 5 *желтков, 150 г сливочного масла, 30 г грибов, 10 раковых шеек, 50 г пресного слоеного теста*.

Корень петрушки и репчатый лук нашинковать тонкими ломтиками или соломкой, залить рыбным бульоном и прокипятить в закрытой посуде. Затем влить сухое белое вино, уложить на овощи в один ряд куски рыбы или целые тушки, посолить и припустить.

С готовой рыбы аккуратно, чтобы не поломать ее, слить бульон. Бульон выпарить на 1/3 первоначального объема, добавить в него белый соус и яичные желтки, проваренные со сливочным маслом, как для яично-масляного (голландского) соуса, прогреть, не доводя до кипения, и процедить.

Рыбу положить на тарелку или блюдо, на нее – свежие вареные грибы, нарезанные ломтиками, и раковую шейку, залить соусом, а вокруг рыбы на соус уложить гренки из пресного слоеного теста в форме полумесяцев.

Так же можно приготовить судака, скумбрию, сига, камбалу и палтуса.

Карп с грибами в вине

1 кг карпа, 250 г грибов, 1 ст. л. изюма, головка репчатого лука, стакан белого вина, 2 крутых яйца, лимон, 10–15 маслин, 90 г сливочного масла, соль и перец.

У карпа удалить внутренности, отрезать голову и плавники, заложить на 15 минут в подсоленный кипяток, вынуть и отделить кости. Мясо протереть через сито, вымешать с солью, черным перцем и лимонным соком и выдержать.

Грибы тушить в небольшом количестве масла и выложить на дно огнеупорной стеклянной посуды. Вино кипятить вместе с изюмом и немного охладить. К рыбной массе добавить кусочек масла, белое вино с изюмом.

Полученную смесь хорошо вымесить, выложить на грибы и покрыть оставшимся маслом.

Плотно накрыть крышкой и тушить 10–15 минут на слабом огне. Затем осторожно переложить приготовленное блюдо на тарелку, гарнировать кружками крутых яиц, маслинами и ломтиками лимона.

Раки в пиве

10 раков, 3 стакана пива, 2 стакана воды, морковь, луковица, зелень петрушки, укроп, 1–2 лавровых листа, 1 ст. л. соли.

Промытых раков положить в кастрюлю, добавить нарезанные морковь и лук, зелень петрушки, укроп, лавровый лист, соль, залить водой и пивом. Варить 10 минут.

Подать в кастрюле вместе с отваром или переложить готовых раков в глубокую миску и залить отваром вместе с кореньями.

Мидии в белом вине

32 мидии, небольшая головка репчатого лука, 0,5 пучка петрушки, 40 мл белого вина, 400 г рыбного бульона, 2 ч. л. пшеничной муки, 40 г сливочного масла.

Зачистить раковины от наростов и тщательно вымыть. В сотейник положить мелко нарубленный репчатый лук и зелень петрушки, а на них – раковины с мидиями. Влить белое вино, бульон и припустить на сильном огне. Когда раковины вскроются, мидии переложить в глубокое блюдо, удалив одну створку раковины.

В бульон, где припускались мидии, добавить муку, смешанную с маслом, дать вскипеть, заправить сливочным маслом, довести до готовности и этим соусом поливать мидии.

Сом в вине

1 кг сома, 1 ст. л. сливочного масла, стакан мадеры, зелень петрушки, соль, молотый перец по вкусу.

Для соуса: по 1/2 ст. л. масла и муки, 0,5 лимона, 1 лавровый лист.

Рыбу большим куском посолить, поперчить. В сотейник положить сливочное масло, рыбу, влить мадеру, добавить лавровый лист, накрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне до готовности. Слить соус, заправить его мукой, растертой со сливочным маслом, кипятить, добавив соль. Нарезать рыбу, выложить на блюдо, залить соусом.

Украсить ломтиками лимона и веточками петрушки. На гарнир подать отварную цветную капусту.

Омар по-американски

1,5 кг омара, 200 г масла, 250 г муки, 50 г трюфелей, 200 г грибов, 500 г мяса рыбы для кнелей, 4 яйца, ароматическая зелень, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 50 г лука, 300 г свежих помидоров или 50 г томатной пасты, 200 г белого вина, 50 г коньяка, 500 г американского соуса.

Омара варить с ароматической зеленью, отделить все мясо, нарезать ломтиками и припустить с маслом.

Приготовление соуса. Муку пассеровать на масле и залить отваром, в котором варился омар, для аромата и усиления крепости отвара положить часть внутренностей омара. Приготовленный соус процедить и заправить свежим маслом.

К мясу омара добавить нарезанные соломкой и припущенные с маслом грибы и мелкие кнели из рыбы, также припущенные с маслом. Панцирь, хвост и клешни вскрыть с внутренней стороны, очистить, хорошо промыть и фаршировать более мелкими кусками мяса, грибами и кнелями, смешанными с американским соусом. Сверху положить ломтики мяса омара, украсить их кусочками трюфелей и полить американским соусом.

Мясо омара разложить на тарелке так, чтобы получить форму целого омара. Подать как горячую закуску.

Осьминог в красном вине

Осьминог, 200 г оливкового масла, 300 г зеленого лука, 300 мл красного вина, головка репчатого лука, 300 г моркови, крупный корень сельдерея, 100 г маслин, 250 г грибов, 50 г томатной пасты, 10 горошин черного перца, 10 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, молотый красный перец, соль.

Осьминога нарезать кусками и, если он соленый, выдержать в воде 4–5 часов. В 100 г оливкового масла пассеровать мелко нарезанный репчатый лук, добавить томатную пасту и влить вино. Затем лавровый лист, черный перец, крупно дробленный душистый перец и кипятить на слабом огне.

Очистить головки лука и ошпарить кипятком. Грибы очистить, варить в небольшом количестве воды и добавить в соус. Из моркови и сельдерея вынуть выемкой шарики величиной с орех фундук, варить в течение 15–20 минут, затем откинуть на сито и тушить в оставшемся оливковом масле 10–15 минут. Вынуть шарики из масла и добавить к винному соусу. Хорошо осушенного осьминога положить в сильно разогретое масло, в котором были припущены лук и морковь, перевернуть несколько раз и переложить в соус к овощам. Солить по вкусу, кастрюлю плотно накрыть крышкой (крышку можно даже замазать тестом) и тушить на медленном огне 1–2 часа не помешивая. Осьминога можно варить, как раков и омаров.

Рыбные винные лепешки

500 г рыбного филе, 1 *ст. л. маисовой муки, соевый соус (или зелень), 1* ч. *л. растительного масла, яйцо, 1 ст. л. десертного вина, сахар на кончике ножа, соль, перец, жир для жарки.*

Из рыбного филе удалить косточки, филе пропустить через мясорубку, смешать с маисовой мукой, яичным желтком, растительным маслом, зеленью и десертным вином. Отдельно взбить белок с сахаром и влить в рыбную массу. Сформировать лепешки толщиной в палец и поджарить с обеих сторон до образования светло-золотистой корочки.

Нарезать вдоль и украсить зеленым салатом.

Караси тушеные

1 кг карасей, 5 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. уксуса, 2 дес. л. водки, настоянной на цедре, 2 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. молотого имбиря, 0,5 ч. л. молотого душистого перца, 10 г корицы, головка репчатого лука, 200 г капустных листьев, 3 ст. л. душистого растительного масла, соль.

Дно кастрюли выстлать слоем капустных листьев, уложить на него очищенных и вымытых карасей, сверху положить слой лука и имбиря. Следующий слой может быть из рыбы. Все содержимое кастрюли залить смесью из остальных продуктов, накрыть кастрюлю крышкой, поставить на огонь, довести до кипения. Затем огонь убавить до слабого. Тушить 3–4 часа. Блюдо будет готово, когда сок впитается и рыба станет сухой.

Приготовление душистого масла. Чтобы сделать масло ароматным, разогреть до 180 градусов и бросить в него зерна душистого черного перца. Когда почувствуется аромат, зерна вынуть – повторно их использовать нельзя.

Сельдь со сметаной

4 сельди, 1/3 стакана молока, 1/4 стакана белого виноградного вина, 2 ст. л. уксуса, луковица, зубчик чеснока, 2 желтка, 2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. красного молотого перца, 6 горошин душистого перца, соль.

Сельдь очистить, разделить вдоль на две половины и вымочить в молоке в течение 1–2 часов, а затем как следует обсушить.

Для приготовления маринада смешать белое виноградное вино и уксус, добавить нарезанные лук и чеснок, душистый перец, соль и прокипятить. Положить сельдь в маринад, влить немного горячей воды, чтобы она покрыла сельдь, и кипятить в течение 7 минут. Бульон процедить, остудить и смешать с желтками, сметаной, горчицей и красным молотым перцем. Этим соусом полить сельдь.

Подавать в холодном виде.

Угорь с зеленью

750 г угря, стакан белого столового вина, 2,5 ст. л. сливочного масла, луковица, 3 желтка, 1 ч. л. картофельной муки, 4 ст. л. сливок, 3 горсти промытой, мелко нарубленной зелени (щавель, укроп, зеленый лук, петрушка, шпинат, шалфей, эстрагон), 1 лавровый лист, сок из 1/2 лимона, щепотка тмина, перец, соль.

Приготовить рыбу: снять кожу, выпотрошить, вымыть и разрезать на порции. Тертый лук потушить в масле с зеленью и 1–2 ст. л. лимонного сока. Затем добавить куски угря, приправить солью, перцем, тмином, лавровым листом, влить вино и тушить в течение 15–20 минут. Рыбу выложить на блюдо.

Хорошо перемешать желтки, сливки и картофельную муку, добавить оставшийся лимонный сок, все взбить венчиком и довести массу до кипения, но не кипятить. Рыбу полить соусом, украсить крупными ломтиками лимона и посыпать зеленью петрушки.

Подавать в холодном виде.

Осетрина паровая

1 кг осетрины, 8-10 белых грибов, 4 ст. л. белого сухого вина, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, 0,5 лимона, перец, соль.

Подготовленную осетровую рыбу нарезать кусками, посолить, поперчить и поместить в сотейник. Сверху положить слой свежих очищенных, промытых и нарезанных ломтиками грибов. Влить 3 стакана горячего рыбного бульона или кипятка, добавить белое сухое вино. Варить на маленьком огне, закрыв крышкой, в течение 15–20 минут. Когда рыба готова, слить бульон, оставив его немного на дне для подогревания рыбы.

Растереть пассерованную муку со сливочным маслом, разбавить ее бульоном, слитым с рыбы, поставить на слабый огонь и, помешивая, проварить в течение 10 минут. Затем процедить и заправить сливочным маслом и солью.

Выложить рыбу на блюдо вместе с грибами, залить соусом и украсить кружками лимона без зерен. На гарнир подать горячий отварной картофель или салат из свежих овощей.

Осетрина по-русски

1 кг осетрины, стакан белого сухого вина, стакан белых грибов, 1 морковь, корень петрушки, 4 штуки лука-порея, 4 соленых огурца, 0,5 стакана огуречного рассола, 1 ст. л. томата-пасты.

Осетрину положить в крутой кипяток, дать один раз вскипеть, вынуть и положить на 2–3 минуты в холодную воду. Очистить от чешуи, шипов и хрящей. В рыбном бульоне сварить мелко нарезанные морковь, корень петрушки и лук.

Бульон процедить, добавить нарезанные огурцы, томат-пасту, нарезанные соломкой грибы, белое сухое вино, огуречный рассол и вскипятить. Рыбу залить бульоном и довести до готовности. Затем остудить, нарезать наискось широкими ломтями, разложить на блюде и залить соусом.

Карп в вине

3 карпа, 300 г белого сухого вина, соль, перец, 2 луковицы, 1/2 стакана сливок, 100 г сливочного масла.

Промытую и разделанную на порции рыбу залить белым сухим вином, посолить, приправить молотым черным перцем, добавить мелко нарезанный лук и потушить 15 минут. Затем вынуть, в оставшийся сок добавить сливки и варить на небольшом огне, пока не останется половина объема. Снять с огня и в этом соусе растопить сливочное масло, процедить и полить им тушеного карпа прямо на тарелках.

Карп в винном соусе

1 кг карпа, 1 ст. л. сливочного или растительного масла, 20 головок лука-сеянца, 1/2 ст. л. муки, 2 рюмки красного вина, зелень петрушки, лавровый лист, 2 дольки чеснока, черный перец, соль.

Очистить рыбу, нарезать небольшими кусками, посолить и отставить, пока приготовляется соус.

Поджарить в кастрюле вычищенный и ошпаренный лук, 1 ст. л. сливочного или растительного масла. Когда лук начнет подрумяниваться, положить муку. 5 минут держать на огне, все время размешивая ложкой, затем добавить красного вина, зелени петрушки, лавровый лист и толченый чеснок. Чтобы не слишком сильно пахло чесноком, можно класть его целыми дольками и вынимать перед подачей на стол.

Накрыть крышкой и кипятить 15 минут. Положить рыбу, добавить перец и тушить до готовности. Блюдо подавать горячим. В таком же соусе можно готовить и другую рыбу, например: линя, щуку, угря.

Карп в красном вине

1 кг рыбы карпа, 2 стакана красного столового вина, 1 морковь, корень петрушки, корень сельдерея, луковица, 1–2 лавровых листа, 3 ст. л. каперсов, 1,5 ст. л. сливочного масла, 1/2 ст. л. пшеничной муки, перец, соль.

Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и поставить в прохладное место на час. Нарезать кружками морковь, корни петрушки, сельдерея и лук. Хорошо смазать маслом сотейник, поместить в него овощи, добавить каперсы и лавровый лист. Поверх овощей положить рыбу, влить красное столовое вино и немного бульона, приготовленного из пищевых отходов рыбы. Закрыть посуду крышкой и варить на маленьком огне до готовности. Потом осторожно слить отвар, заправить его растертой с маслом мукой и поверить 5 минут.

Выложить рыбу вместе с овощами на блюдо и полить соусом. На гарнир подать отварной картофель.

Во время варки для ароматизации рыбы рекомендуется добавить 2–3 сушеных гриба, нарезанных тонкими ломтиками. В отвар можно также положить 1–1,5 ч. л. готовой горчицы.

Карп, маринованный в желе

2 кг карпа, 2–3 луковицы, 2 моркови, корень и зелень петрушки, лимон, 1/2 стакана белого сухого вина, стакан уксуса, 3 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца, 4 ч. л. желатина, сахар, соль.

Очищенную рыбу нарезать небольшими кусками. Кружочки лука, моркови, петрушку залить двумя литрами воды и варить на слабом огне 15–20 минут. После влить вино, уксус, положить рыбу, лавровый лист, перец, посолить, подсластить и проварить на слабом огне час. Маринад процедить и распустить в нем набухший желатин.

Взять несколько формочек или чашек, положить на донышко звездочки моркови, листочки петрушки, кусочки рыбы без костей, лук и залить маринадом. Поставить в холодное место.

Перед подачей к столу осторожно обвести ножом каждую порцию и выложить на круглое блюдо.

Украсить зеленью петрушки и фигурно нарезанным лимоном.

Карп в белом вине с овощами

1 кг карпа, 2 стакана белого сухого вина, 1 морковь, корень петрушки, корень сельдерея, луковица, 150 г кольраби, 2 ст. л. сливочного масла, перец, соль.

Нарезать тонкой соломкой морковь, петрушку, сельдерей, лук, кольраби и слегка обжарить на сливочном масле в сотейнике, не подрумянивая, но так, чтобы овощи стали мягкими. После этого влить вино и положить нарезанную кусками рыбу (кожей вниз, сделав надрезы на коже), посолив и поперчив ее. Довести до кипения и варить на слабом огне до готовности.

Готовую рыбу вместе с овощами выложить на блюдо. Рыбный бульон продолжать кипятить до тех пор, пока его объем не уменьшится наполовину. Этим бульоном можно залить рыбу. На гарнир подать гренки, поджаренные на масле.

Можно взять стакан вина, но в этом случае добавить стакан воды и по вкусу лимонный сок.

Карп или сазан в пиве

800 *г карпа 1/4 стакана уксуса, стакан пива, 2 ст. л. молотых сухарей, 1 ст. л. сливочного масла, 0,5 ч. л. цедры лимона, 2 гвоздики, перец, сахар, соль.*

Подготовить рыбу, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Выложить в эмалированную или керамическую посуду, добавить гвоздику и влить разбавленный уксус. Поставить на час на холод, время от времени переворачивая рыбу.

В другую посуду налить пиво, положить сливочное масло, рыбу вместе с маринадом, всыпать молотые сухари и сахар. Закрыть посуду крышкой и сварить рыбу.

Выложить рыбу на блюдо, а отвар заправить натертой на мелкой терке цедрой лимона, прокипятить и залить им рыбу. На гарнир подать отварной картофель.

Судак в белом вине

750 г судака 0,5 стакана белого виноградного вина, 200 г свежих белых грибов или шампиньонов, 1 ст. л. пшеничной муки, яйцо, 200 г белого хлеба, 4 ст. л. сливочного масла, перец, соль.

Рыбу, нарезанную на куски, и ломтики грибов уложить в неглубокую кастрюлю, посолить, поперчить, влить вино и 3/4 стакана рыбного бульона или воды. Варить 15–20 минут. Срезав с хлеба корку, разрезать мякиш наискось крупными и мелкими ломтиками (на каждый кусок рыбы по одному крупному и два мелких). Поджарить ломтики на масле.

Когда рыба сварится, слить бульон в другую кастрюлю и приготовить соус, как для паровой рыбы. Сняв с огня, соус посолить, прибавить к нему желток, стертый в стакане с 1 ст. л. масла, и хорошо перемешать.

При подаче на стол положить на подогретое блюдо поджаренные большие ломтики белого хлеба и на каждый из них – кусок рыбы. Сверху уложить грибы. Залить рыбу процеженным соусом. Вокруг рыбы разместить поджаренные маленькие ломтики хлеба.

Судак по-русски

900 г судака, 1/4 стакана белого столового вина, 100 г свежих грибов, 2,5 ст. л. сливочного масла, 1 морковь, луковица, соленый огурец, лимон, 10 маслин, 2 ст. л. томатного соуса, 2–3 лавровых листа, 0,5 ст. л. каперсов, корень сельдерея, петрушка, сахар, перец, соль.

Рыбу очистить, вымыть, нарезать на порции, посолить, положить в кастрюлю и залить 1,5 стакана воды. Добавить целые промытые грибы, соль и лавровый лист. Варить до мягкости.

Морковь, сельдерей, лук и корень петрушки мелко нарезать и варить в небольшом количестве воды. Когда они будут почти готовы, добавить очищенный от семян и нарезанный кружками соленый огурец.

Вареные овощи смешать с грибами, нарезанными пластинками, растопленным сливочным маслом, томатом-пюре, каперсами, залить стаканом процеженного рыбного бульона, посыпать по вкусу перцем, солью и сахаром и поварить еще 5-10 минут. Влить вино. Затем рыбу положить на блюдо, залить грибным соусом и украсить ломтиками лимона, маслинами без косточек и зеленью петрушки.

Подавать с горячим отварным картофелем, посыпанным солью и зеленью петрушки.

Щука, сваренная кольцом

1 кг щуки, 0,5 л белого сухого вина, 2 соляных огурца, головки репчатого лука, корень петрушки, корень сельдерея, лук-порей, 2–3 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, соль.

Для соуса: 300 г корня хрена, стакан 9 %-ного уксуса, 2 стакана воды, 2 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Щуку очистить, выпотрошить, тщательно промыть, свернуть кольцом, поместить хвост в пасть и заколоть деревянной лучиной. Натереть мелкой солью, положить в кастрюлю, влить вино, добавить специи, корни петрушки и сельдерея, репчатый лук, нарезанные ломтиками соленые огурцы и поставить на сильный огонь. Через 7-10 минут огонь уменьшить и довести рыбу до готовности.

Приготовление соуса. Очищенный и промытый хрен измельчить на терке, залить кипятком и закрыть посуду крышкой. Когда хрен остынет, добавить уксус, соль, сахар и размешать.

Подавать блюдо, выложив на блюдо с отваром. Соус подать отдельно.

Треска или пикша с лимоном и изюмом

800 г трески ил пикши, стакан белого виноградного вина, 1 морковь, корень петрушки, корень сельдерея, луковица, 0,5 стакана изюма, 0,5 лимона, 2 лавровых листа, уксус, соль.

Для соуса: 2 ст. л. сливочного масла, 1,5 ст. л. пшеничной муки, 3 стакана процеженного рыбного бульона, сахар.

Рыбу, нарезанную порционными кусками, посолить и поставить на 1 час на холод. Затем влить вино, уксус (по вкусу), добавить коренья, нарезанные дольками, луковицу, хорошо промытый в холодной воде изюм, кружки лимона без зерен и кожицы, лавровый лист. Налить воды, чтобы она только прикрыла рыбу. Варить на сильном огне.

Приготовление соуса. Тщательно растереть сливочное масло с мукой и сахаром, развести рыбным бульоном, поставить на огонь и варить до тех пор, пока соус не загустеет.

Выложить горячую рыбу вместе с овощами на блюдо, удалив луковицу и лавровый лист, залить соусом. На гарнир подавать отварной картофель.

Рыба жареная с белым вином

2,5 кг рыбы, масло растительное, зелень петрушки, соль.

Для соуса: 500 г лука, 500 г помидоров, 1/2 ст. л. растительного масла, 2–3 ст. л. белого сухого вина, лавровый лист, сахар, молотый черный перец, соль.

Рыбу очистить, промыть, разделить на порции, посолить и оставить на два часа. Порции обсушить, обжарить в масле, сложить в кастрюлю и поставить в горячую духовку на 15–20 минут. Мелко нарезанный лук и помидоры потушить в масле, подливая белым сухим вином. Протереть сквозь дуршлаг, добавить соль, сахар и перец по вкусу, лавровый лист. Если соус получится густым, добавить воды и вскипятить.

Перед подачей к столу жареную рыбу выложить на блюдо, полить соусом, посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Буйабесс

2 кг нарезанного рыбного филе без косточек, 3 очищенные и порезанные луковицы, 2 дольки измельченного чеснока, 1/2 ч. л. чабреца, 1 ч. л. соли, 150 мл оливкового масла, 4 очищенных и нарезанных помидора, 1 ч. л. шафрана, рюмка белого вина, лавровый лист, свежемолотый перец.

В кастрюле нагреть масло и обжарить помидоры, лук, чеснок и шафран, вместе с солью и перцем. Добавить кусочки рыбы, вино, чабрец и лавровый лист, залить водой (2,25-2,5 л), поставить на огонь и варить 10 минут. Подавать горячим.

Раки в белом вине

10 раков, стакан белого столового вина, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. пшеничной муки, 2 лавровых листа, 1/4 ч. л. тмина, зелень петрушки, перец, соль.

Промытых раков положить в разогретую кастрюлю, в которой предварительно растопить 1 ст. л. масла, и, переворачивая вилкой, обжарить до розового цвета.

Посыпать раков солью, перцем, тмином, положить лавровый лист, залить вином и варить 10 минут. Когда раки будут готовы, уложить их в миску или на блюдо и накрыть крышкой.

Из бульона, полученного при варке раков, приготовить соус. Для этого бульон процедить, прибавить муку, смешанную с 1 ч. л. масла, и прокипятить 12 минут. Сняв с огня, прибавить еще масла, помешивая ложкой, пока оно не распустится в соусе. При подаче на стол украсить раков зеленью петрушки. Соус подать отдельно.

Щука под майонезом

Щука, лавровый лист, красный и черный перец в горошинах, майонез, соль.

Щуку почистить, разрезать на куски, посолить, посыпать красным перцем, уложить на фольгу, положить лавровый лист, добавить несколько горошин черного перца, смазать майонезом и закрыть фольгой, чтобы она не соприкасалась с майонезом.

Поставить запекать в духовку при температуре 200 градусов С, через 20 минут приоткрыть фольгу, продолжить запекание при 200 градусах 5 минут. Готовое блюдо подать на стол.

Рыба в белом вине с гренками

800 г рыбы, 3–4 стакана белого сухого вина, 3–4 свежих белых гриба, 500 г белого хлеба, 3–4 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. пшеничной муки, 1–2 желтка, перец, соль.

Грибы очистить, тщательно промыть и нарезать ломтиками. Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в сотейник, покрыть сверху слоем грибов, залить белым сухим вином, водой (приблизительно 1/2 стакана) и поставить на слабый огонь. Варить 20–25 минут.

Срезать с хлеба корку и нарезать его ломтями по числу кусков рыбы. Поджарить на масле. Гренки выложить на подогретое блюдо, на каждую положить по куску рыбы и украсить грибами.

Отдельно подать соус, приготовленный на рыбном отваре. Для этого заправить отвар маслом, растертым с массированной мукой и солью, и проварить 5–7 минут. Потом остудить до 50–60 градусов.

Это блюдо можно приготовить из любой мясистой рыбы.

Лосось или форель с белым вином

850 г лосося или форели, 1/2 стакана белого сухого вина, 4 ст. л. сливочного масла, 1/2 луковицы, 1/2 корня сельдерея, корни и зелень петрушки, 200 г хлеба, 4 ч. л. уксуса, 1–2 лавровых листа, перец, соль.

У рыбы удалить плавники и внутренности, вымыть, нарезать на порции, положить на противень с растопленным маслом и залить рыбным бульоном, сваренным из головы и других рыбных отходов. Добавить мелко нарезанные лук, сельдерей, корни петрушки, перец, лавровый лист, белое сухое вино, уксус, соль и варить до готовности. Выложить рыбу на блюдо, а овощи протереть через мелкое сито, чтобы получился соус. Хлеб без корки нарезать кубиками (1–1,5 см), полить растопленным сливочным маслом и запечь в духовке до золотистого цвета.

Рыбу залить приготовленным соусом, вокруг уложить кубики хлеба и горячий отварной картофель, посыпанный солью и зеленью петрушки.

Рыба по-гречески

500 г рыбы, 1/2 стакана белого сухого вина, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. растительного масла, луковица, 3 свежих огурца, 2–3 помидора, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, зубчик чеснока, 2–3 стручка сладкого перца, черный молотый перец, соль.

Рыбу разделать на куски, сбрызнуть лимонным соком и посолить. Вылить на сковороду половину указанного количества растительного масла и обжарить в нем мелко нарезанный лук, затем положить рыбу, полить вином и посыпать зеленью петрушки. Тушить 10–15 минут под крышкой. В самом конце тушения добавить растолченный чеснок.

Нарезать тонкими колечками стручки сладкого перца и обжарить в оставшемся растительном масле. Через 10 минут добавить очищенные от кожицы и нарезанные дольками огурцы, а еще через 5 минут – половинки помидоров. Приправить солью и перцем. Когда овощи будут готовы, выложить их на рыбу и потушить все вместе еще 5 минут на небольшом огне.

Подать в горячем виде с белым хлебом или картофелем.

Рассчитано на две порции.

Сайра, запеченная с шампиньонами

600 г сайры, 1/2 стакана белого столового вина, 200 г шампиньонов, 2 луковицы, зелень петрушки, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. пшеничной муки, 1/2 стакана молотых сухарей, перец, соль.

Подготовить сайру, нарезать кусочками (по 4–5 кусочков на порцию), посолить и поперчить.

Изрубить шампиньоны, лук, зелень петрушки. Сложить в кастрюлю, добавить сливочное масло и потушить. За 5 минут до готовности добавить подсушенную муку и белое столовое вино.

Смазать маслом сотейник, положить туда кусочки рыбы, добавить грибы вместе с соусом, посыпать сухарями и сбрызнуть маслом. Запечь в духовом шкафу.

На гарнир подать отварной или жареный картофель.

Камбала в красном вине

750 г рыбы, стакан красного столового вина, корень петрушки, луковица, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. сливочного масла, 800 г картофеля, 4 гвоздики, 1–2 лавровых листа, перец, соль.

Очистить, промыть и нарезать петрушку и лук. Положить их вместе с гвоздикой, перцем и лавровым листом на дно кастрюли, а сверху подготовленную и нарезанную на куски рыбу. Посолить, залить красным столовым вином и водой. Накрыть кастрюлю крышкой и варить 15–20 минут. Когда рыба сварится, слить бульон в другую кастрюлю и приготовить соус.

При подаче на стол куски рыбы переложить на подогретое блюдо, гарнировать отварным целым картофелем и полить процеженным соусом.

Таким же способом можно приготовить судака, щуку, угря

Мидии с томатным соусом по-болгарски

4 кг мидий, 1/2 стакана белого сухого вина, 1/2 стакана растительного масла, крупная луковица, небольшая морковь, сельдерей, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 ст. л. томата-пюре, 1,5 стакана отвара мидий, 3 помидора, 1–2 лавровых листа, зелень петрушки, сахар, красный и черный молотый перец, соль.

Подготовить мидии, положить в воду, проварить 5 минут, вынуть и очистить.

В разогретом растительном масле обжарить поочередно мелко нарезанные лук, морковь и сельдерей. Когда овощи станут мягкими, добавить муку, красный молотый перец, томат-пюре и процеженный отвар мидий.

В полученный соус, когда он закипит, добавить черный молотый перец, лавровый лист, сахар, белое сухое вино, мелко нарезанные помидоры и соль. Соус поварить 20 минут, затем овощи протереть через сито или дуршлаг, опять соединить с жидкой частью соуса и прокипятить. Прибавить мидии и поварить на слабом огне 10–15 минут.

Подать горячим. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Темпура

1 кг рыбного филе, 1 ч. л. десертного вина, 2 ст. л. рисовой муки, 6 ст. л. пшеничной муки, 6 яичных белков, 4 луковицы, 4–6 стручков сладкого перца, 2 корня сельдерея, соль.

Для соуса: 1/2 стакана десертного вина, 1,25 стакана воды, 2 редьки средней величины, немного маринованного имбиря.

Рыбное филе (окуневое, ершовое, морской камбалы или другой рыбы) нарезать полосками толщиной в палец и посолить. Приготовить густое тесто из рисовой и пшеничной муки, добавив в него белки, десертное вино и немного воды (воду следует предварительно смешать с белками и выдержать на холоде в течение суток).

Лук нарезать кольцами, перец – полосками, сельдерей – мелкими кубиками. Затем рыбу, лук, перец и сельдерей обмакнуть в тесто и поджарить.

Приготовление соуса. Имбирь мелко нарубить и отварить в небольшом количестве воды. Влить вино, остудить и смешать с натертой на крупной терке редькой. Соусом облить рыбу и овощи.

Рыба в белом вине

1 кг рыбы нарезать, 100 г сливочного масла, 3–4 помидора, 400 мл белого сухого вина, цедра одного лимона, соль, молотый черный перец, зелень петрушки, хлебные сухари.

1 кг рыбы нарезать кусочками и положить в форму, смазанную маслом. Нарезать кружками 3–4 помидора, выложить их на рыбу, посыпать цедрой лимона, солью, молотым черным перцем, зеленью петрушки, добавить сливочное масло, все залить 400 мл белого сухого вина, сверху посыпать хлебными сухарями.

Форму накрыть крышкой и запечь рыбу в горячей духовке в течение 10 минут.

Судак в вине

1 кг судака, 200 мл белого сухого вина 5–6 ст. л. растительного масла, 100 г огурцов, лук-порей, огурцы, мускатный орех, сок одного лимона, перец, соль и сахар.

Судака очистить, выпотрошить, нарезать поперек на порционные куски шириной 3–3,5 см. Отварить в подсоленной воде. Затем воду слить, долить белое сухое вино.

Добавить нарезанный лук-порей, нарезанные огурцы, мускатный орех, сок лимона, 5–6 ст. л. растительного масла. Перец, соль и сахар добавить по вкусу. Долить немного воды или рыбного отвара, если потребуется. Тушить судака на слабом огне 30–35 минут.

Подать, облив получившимся соусом.

Камбала в белом вине

400 г филе камбалы, 2 мл лимонного сока, 1 ч.л. соли, молотый черный перец, 2 небольшие луковицы, 1 ст. л. оливкового масла, 125 мл сухого белого вина, 125 мл домашних сливок, 3 желтка, зелень петрушки.

Рыбное филе вымыть, промокнуть салфеткой, сбрызнуть лимонным соком, добавить соль и молотый черный перец. Репчатый лук мелко нарезать.

В сковороде разогреть оливковое масло и обжарить в нем лук до золотисто-желтого цвета. Влить белое сухое вино, положить рыбу, накрыть крышкой и тушить 5 минут. Сливки смешать с желтками и вылить в сковороду, перемешать. Соус приправить солью и перцем.

Рыбу полить соусом и украсить мелко нарезанной петрушкой. На гарнир подать отварной рис.

Карп в пиве

1 кг карпа, стакан уксуса, бутылка пива, 2 ст. л. растительного масла, гвоздика, корка одного лимона, перец душистый, соль, хлебные крошки.

Карпа разделать, тщательно промыть, нарезать на куски, посыпать солью и перцем, залить разбавленным уксусом и выдержать 30 минут на холоде. Затем подогреть до кипения пиво, добавить 2 ст. л. растительного масла, положить рыбу, всыпать хлебные крошки и припускать в течение 30 минут. Незадолго до готовности добавить натертую лимонную корочку и изюм.

Карп по-китайски

1 кг карпа, 50 г сушеных грибов, 50 г спаржи, 150 г свиного жира, 2 дес. л. белого сухого вина, 3 ст. л. соевого соуса, 2 ч. л. сахара, 10 г крахмала, 50 г свиного сала, 15 г соли, 1,5 ст. л. растительного масла, луковица, 1 г молотого имбиря, зубчик чеснока.

Сушеные грибы вымочивать 30 минут в теплой воде, нарезать. Очистить и вымыть рыбу, сделать с двух сторон надрезы. Нарезать спаржу и свиное сало мелкими кусками. В разогретую сковороду влить 1 ст. л. растительного масла, а затем растопить 50 г свиного жира.

Выложить рыбу и жарить до золотисто-коричневого цвета. Добавить нарезанный лук, грибы, спаржу, сало, имбирь, белое сухое вино, 400 мл воды, сахар, соевый соус, посолить, закрыть крышкой. Тушить на слабом огне 10 минут, потом выложить рыбу на тарелку.

Затем сковороду поставить на сильный огонь, добавить разведенный холодной водой крахмал и приготовить подливу.

Полить рыбу подливой, посыпать измельченным чесноком.

Рыба в белом вине с белой фасолью

1 кг свежей малокостной рыбы (судак, сом, стерлядь), 2 луковицы, 3 помидора, 50 г сливочного масла, 200 мг сухого белого вина, 200 г фасоли, пучок зелени петрушки, кинзы и укропа, соль, молотые черный и красный перец, семена кориандра.

На дно разогретой кастрюли положить 50 г сливочного масла, поверх уложить разделанную на порционные куски рыбу. Рыбу немного посолить и поперчить смесью красного и черного перца. Поверх рыбы уложить тонко нарезанный лук. Лук приправить молотым кориандром, добавить 1 ст. л. порубленной зелени петрушки, укропа и кинзы в равных долях. Сверху положить готовую фасоль, предварительно промытую, выдержанную в воде несколько часов и затем отваренную. Еще раз приправленное черным и белым перцами блюдо залить сухим белым вином.

Кастрюлю плотно прикрыть крышкой и тушить рыбу 10 минут при умеренной температуре. Затем температуру снизить, тушить до готовности 20 минут.

Блюдо подать с соусом, овощами и фасолью.

Угорь по-голландски

800 г угря, 2 луковицы, зелень укропа, эстрагона, петрушки, шпината, зеленый лук, 4 ст. л. лимонного сока, стакан белого сухого вина, 4 желтка, 80 г сливок, 4 ч. л. картофельной муки, тмин, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

Рыбу очистить, удалить кожу и разрезать на части. Тертый лук потушить в масле с зеленью, добавив 2 ст. л. лимонного сока.

Куски рыбы приправить солью, перцем, тмином, лавровым листом, влить стакан белого сухого вина, тушить, закрыв крышкой, 1520 минут. Угря вынуть и уложить на блюдо.

Желтки, сливки, картофельную муку, лимонный сок хорошо перемешать, взбить венчиком и довести до кипения. Этим соком полить угря, украсить блюдо крупными ломтиками лимона и посыпать петрушкой.

Подать в холодном виде.

Навага с мадерой

150 г наваги, 5 г петрушки, 5 г репчатого лука, 30 г белых грибов,10 г крабов, 10 г мадеры, перец черный молотый, 150 г гарнира, 75 г молочного соуса.

Куски рыбы, нарезанные от филе и припущенные в рыбном бульоне с добавлением репчатого лука и петрушки, положить на блюдо. Оставшийся после припускания бульон уварить, смешать с молочным соусом и мадерой, нагреть до кипения и процедить, поперчить. Гарнировать вареными грибами, раковыми шейками, отварным картофелем, полить соусом.

Форель в вине

1,5 кг форели, 1,5 стакана белого сухого вина, зеленый лук, эстрагон, лимон или зерна граната, перец черный горошком, соль.

На дно кастрюли положить крест-накрест небольшие чистые палочки, влить белое сухое вино, на палочки в 2–3 ряда уложить подготовленную и посыпанную солью форель, сверху – крупно нарезанные листья эстрагона и измельченный зеленый лук, посыпать перцем. Припускать минут 20 под крышкой на небольшом огне.

Готовую форель подать горячей, с лимоном или зернами граната.

Стерлядь в белом вине

1 кг стерляди, 400 г сухого белого вина, 50 г сливочного масла, 1/2 лимона, соль, соус из хрена.

Стерлядь ошпарить кипятком, очистить, промыть, положить в кастрюлю и налить сухое белое вино так, чтобы оно покрыло рыбу на 1/3. Добавить сливочное масло, соль, нарезанный кружочками лимон, накрыть крышкой и припустить до готовности при температуре 85–90 градусов.

Так же можно приготовить осетрину, севрюгу, судака, форель. К рыбе подать соус из хрена.

Минтай в винном соусе

1 кг филе минтая (щуки, пангасиуса), 200 мл белого сухого вина, 100 г сливочного масла, 2 помидора, базилик, душица, петрушка.

Приготовление соуса. В сковороду налить вино, положить нарезанное кубиками масло, базилик, душицу, петрушку. Довести до кипения.

Филе минтая, порезанное на небольшие куски, выложить в сковороду, тушить 10 минут. Добавить помидоры, нарезанные кубиками, тушить еще 5 минут.

В качестве гарнира подать коричневый рис.

Треска по-итальянски

400 г филе трески, 2 луковицы, 4 стручка зеленого перца, 0,25 стакана оливкового масла, 2 ст. л. муки, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. молотого белого перца, 1 ч. л. паприки, 0,25 стакана белого сухого вина, соль.

Разогреть в сковороде масло, выложить тонко нарезанный колечками лук и зеленый перец, нарезанный тонкими кольцами или полосками, готовить в течение 5 минут, затем снять с огня и осторожно вынуть овощи. В оставшемся масле равномерно разложить кусочки филе, предварительно обвалянные в смеси муки, соли, белого перца и паприки.

Обжарить с двух сторон до образования корочки.

Выложить на филе лук и зеленый перец, разровнять, влить белое сухое вино, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 3 минуты.

Рыба по-испански

500 г трески или наваги, луковица, 40 г шампиньонов, 60 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 0,5 стакана воды, 0,5 стакана белого сухого вина, 10 г тертого шоколада, корица, гвоздика, молотый черный перец, соль.

Приготовление соуса. Лук мелко нашинковать и пассеровать в 30 г сливочного масла. Добавить муку, воду, перемешать. Добавить белое сухое вино, шоколад, гвоздику, корицу, перец и соль.

Кастрюлю смазать жиром и уложить в нее куски рыбы, залить соусом и тушить на слабом огне.

Грибы мелко порезать, тушить в оставшемся масле и за 10 минут до подачи добавить в кастрюлю с рыбой.

На гарнир подать отварной рис.

Мясные блюда

Сосиски в сидре

8 сосисок, 2 яблока, 4 корня сельдерея, 2–3 дольки чеснока, 1 чашка сидра, 2 ст. л. муки, шалфей и петрушка, соль, перец.

Обвалять сосиски в муке и слегка обжарить с небольшим количеством масла. Положить их в кастрюлю, перекладывая слоями нарезанных яблок без серединок (неочищенных), мелко нарезанного сельдерея, измельченного чеснока. Добавить немного шалфея и петрушки. Посыпать солью, перцем. Залить чашкой сидра. Накрыть и готовить на среднем огне в течение часа.

Долма

0,5 кг печени ягненка, листья капусты, шпината или винограда, 3 дольки мелко нарезанного чеснока, красный или зеленый болгарский мелко нарезанный перец, нарезанная луковица, несколько ломтиков жирного бекона, чашка вареного риса, 3–4 ч. л. базилика, 2 ст. л. белого или красного вина, бульона или воды, соль, перец.

В этом рецепте дан способ приготовления печени и овощей, ароматизированных и завернутых в листья капусты, винограда или шпината.

Приготовить по 3–4 листа капусты, шпината или винограда на одну порцию. Промыть листья, отрезать твердые стебли, бланшировать в кипящей воде в течение нескольких минут и слить воду. Вымочить печень в соленой воде, удалить пленку и порезать на тонкие кусочки.

Растопить в кастрюле масло и обжарить лук, чеснок и болгарский перец до размягчения. Положить мясо и дать ему поджариться, часто аккуратно переворачивая его. Всыпать рис и базилик, посолить и поперчить.

На бланшированные листья выложить смесь мяса и риса. Свернуть как голубцы. Положить в кастрюлю слоями с кусочками бекона между ними и сверху. Добавить жидкости и накрыть кастрюлю крышкой. Варить на медленном огне 1,5–2 часа.

Фаршированный мясной рулет

700 г мяса – тонкий кусок.

Начинка: 100 г мягких хлебных крошек, 100 г бекона, порезанного на мелкие кусочки, 2 дольки мелко нарезанного чеснока, чашка бульона, красного вина, по 1 дес. л. нарезанного лука, сельдерея, петрушки, 1 ст. л. масла.

Разрезать мясо на полосы, смешать компоненты начинки и нанести ее на полосы мяса. Свернуть их и скрепить деревянной шпилькой. Слегка обвалять в муке и обжарить в масле. Добавить жидкость, и кипятить на среднем огне около двух часов.

Цыпленок с можжевельником

1–1,5 кг цыпленка, 2 ч. л. пряной смеси, 60 г мелких хлебных крошек, тертая кожура маленького лимона, 9—12 можжевеловых шишек, 250 г белого вина, 2 шалота, 2 моркови, соль и перец, 1 ст. л. масла.

Смешать хлебные крошки, пряную смесь, раздавленные можжевеловые шишки, соль, перец, лимонную кожуру и нафаршировать цыпленка. Обмазать цыпленка маслом и положить в гусятницу. Влить белое вино, добавить шалот. Завернуть в фольгу и жарить на среднем огне около 1,5 часа. При необходимости огонь в ходе приготовления можно убавить. Подавать горячим с овощами или картофелем в мундирах и зеленым салатом.

По этому рецепту получается 4–5 порций.

Таким же образом можно готовить утку, заменив пряную смесь на шалфей.

Куриная печень в вине

700 г куриной печени, 100 г сливочного масла, 2 измельченные дольки чеснока, 1 ч. л. сухого или 2 ч. л. свежего майорана, 2 ч. л. эстрагона, 1 ст. л. пшеничной муки, 300 г красного или белого вина, соль и перец.

Печень помыть, порезать на кусочки и варить на среднем огне с чесноком до готовности. Добавить эстрагон, майоран, соль и перец. Переворачивать печенку, пока мука не потемнеет. Постепенно добавлять вино, пока подливка не станет ровной и жидкой. Подавать горячим с вареным рисом.

Говяжий язык с фруктовым соусом

1 говяжий язык, луковица, морковь, веточка петрушки, 5 яблок, 1 ст. л. красного вина, соль, сахар, лимонная цедра по вкусу.

Язык хорошо промыть, ошпарить кипятком, положить в кастрюлю, добавить коренья, залить холодной водой так, чтобы она покрывала язык на три пальца. Поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, убавить огонь, и на небольшом огне довести язык до готовности, посолив в конце варки. С готового языка снять кожу, разрезать его на широкие тонкие ломти, держа нож наискось, залить небольшим количеством бульона, в котором он варился, чтобы ломтики не высохли.

Приготовить соус. Очистить яблоки от кожи и семян, разрезать на четыре части, положить в кастрюлю, влить полстакана воды и разварить до мягкости. Протереть яблоки через дуршлаг, развести красным вином, положить соль, сахар по вкусу, добавить натертую цедру лимона. Все это проварить.

Язык перед подачей залить соусом, хорошо прогреть, добавить петрушку.

Мясо на шампурах

700 г мяса, можно использовать свинину, телятину, цыпленка – кусочки толщиной около 5 см, маленькая банка оливок, банка колечек ананаса, порезанных на четвертинки, красная глазированная вишня. Маринад: долька толченого чеснока, 1 ч. л. молотого имбиря, сок колечек ананаса, 1/4 чашки соевого соуса, 1 ст. л. вишневого ликера.

Смешать компоненты маринада. Положить в него мясо и оставить на 1 час. Насадить на шампуры мясо, кусочки ананаса, оливки, вишни. Поджарить, часто поворачивая и поливая маринадом. Рассчитывайте 2–3 шампура на человека. Подавать с вареным рисом и зеленым салатом. Вместо вишен можно использовать помидоры.

Для приготовления жаркого увеличить количество (все или частично) и добавить грибы, небольшие луковицы, кусочки болгарского перца, кусочки соленых огурцов с укропом, корнишоны, кусочки помидоров, чернослив без косточек. Расположить шампуры над угольками и поворачивать, пока блюдо не приготовится.

Жаркое из дикой утки

Утка, 100 г свиного сала, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. мелко нарубленной зеленой петрушки, соль, рюмка вина.

Для маринада: стакан уксуса, 2 лавровых листа, небольшая луковица, 10 горошин перца, соль.

Очистить и опалить утку, обтереть тушку сухим полотенцем. Приготовить маринад из уксуса, лавровых листьев, лука, перца и соли. Вскипятить его и, как только сильно закипит, залить им тушку, накрыть и оставить на час. Обтереть снова сухим полотенцем, положить внутрь печенку, кусочек масла и несколько ломтиков зеленой петрушки. Нашпиговать небольшими кусочками свиного сала, неглубоко, почти на поверхности. Уложить на противень, прибавить немного топленого сала, поставить в жаркий духовой шкаф и поливать соком со дна противня.

Изжаренную утку снять с противня, в противень налить рюмку вина, кипятить соус в течение некоторого времени, затем процедить сквозь сито и подать в соуснике. Утку подать с гарниром из сборных овощей.

Заяц с маслинами

Заячья тушка, 3 ст. л. растительного масла, 4 головки лука, 250 г лука-сеянца, 200 г маслин, рюмка вина, 1 ст. л. томата-пюре, соль, перец.

Подготовить и промариновать зайца. Отделить часть, подходящую для жаркого, остальное разрубить на куски. Поджарить слегка в растительном масле мелко нарезанный лук. Когда лук начнет розоветь, положить куски зайца и жарить, пока они не подрумянятся, а после этого тушить, добавляя время от времени понемногу горячую воду.

Поджарить отдельно на растительном масле лук. Положить его в кастрюлю с зайцем. Продолжать тушить. Когда заяц станет достаточно мягким, влить рюмку вина, смешанного с томатом-пюре, добавить предварительно проваренные в течение десяти минут в воде маслины и собранную при зачистке зайца кровь, смешанную с несколькими столовыми ложками красного вина. Если в крови имеются сгустки, ее нужно процедить сквозь сито. Посолить и положить по вкусу немного молотого перца. Соус должен загустеть, но не слишком, так как при охлаждении он становится еще гуще.

Бифштексы с гарниром

1 кг вырезки, 150 г печени, 100 г копчено-вареной ветчины, 1/4 стакана мадеры, 150 г шампиньонов, 2/3 стакана топленого масла, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 батона, 1 ст. л. картофельной муки, 0,5 л мясного бульона, соль.

Разрезать мясо поперек волокон на 10 кусков толщиной в палец, посолить и поджарить.

Срезать корки с батонов и нарезать 10 крупных ломтей толщиной в полтора пальца, намазать их с обеих сторон маслом и поставить на листе в духовку, чтобы они зарумянились.

Печень освободить от пленок, посолить, обвалять в муке, обжарить в разогретом масле до готовности и нарезать тонкими полосками. Так же нарезать ветчину, положить в кастрюлю и поставить на пар, чтобы не остыла.

На середину блюда горкой положить салат, вокруг разложить гренки, сверху бифштексы, украсить полосками ветчины и печени, а также шампиньонами из соуса. Полить соусом.

Приготовление соуса. Очистить и хорошо промыть шампиньоны, залить бульоном, посолить и сварить до готовности. Процедить через дуршлаг и оставить шампиньоны на гарнир, а отвар заправить картофельной мукой, размешанной в мадере. Посолить по вкусу, довести до кипения.

Подать горячим.

Маринованная свинина

3 кг свинины без костей, 1,5 стакана мадеры, луковица, 1,5 стакана уксуса, стакан оливкового масла, 4 лавровых листа, 1 ст. л. готовой горчицы, 1 ст. л. сахара, перец, соль.

Для пюре: 1,5 кг картофеля, 3 яйца, 200 г сливочного масла, зелень петрушки.

Снять кожу со свинины. Свинину положить в эмалированную кастрюлю, обложить тонко нарезанным луком, лавровым листом, перцем. Уксус смешать с оливковым маслом, мадерой, солью и сахаром. Залить этим маринадом свинину. Через три дня вынуть свинину из маринада, обсушить полотенцем, положить на большую сковороду, подлить немного маринада и поставить жарить в нагретую духовку, часто подливая выделяющийся сок (маринад не подливать). Когда свинина будет почти готова, обмазать ее слегка горчицей и дожарить, не подливая больше сока, чтобы сверху образовалась румяная корочка.

Готовую свинину нарезать ломтиками, положить на блюдо «чешуей» и полить соком. Остальной сок подать в соуснике. Вокруг свинины положить узорное запеченное картофельное пюре. В середину колец насыпать рубленую зелень петрушки.

Приготовление пюре. Сваренный и очищенный картофель обсушить полотенцем, протереть через дуршлаг. Масло растереть желтками, прибавляя по одному, посолить, добавить протертый остуженный картофель и взбитые белки, все хорошо вымешать, положить в кондитерский мешочек с узорным наконечником и через него выпустить пюре в виде небольших колец на обильно смазанный маслом лист, а потом запечь.

Заяц с кореньями

Тушка зайца, суповые коренья, 3 головки лука, 2 ст. л. растительного масла, лавровый лист, 150 г лука-сеянца, рюмка вина, 1 ст. л. томата-пюре, соль, перец.

Подготовить зайца. Поджарить слегка нарезанную кольцами головку лука с 1 ст. л. растительного масла. Положить разрубленного на куски зайца, обжарить так, чтобы подрумянился со всех сторон, а затем, добавляя понемногу воду, тушить, пока не станет мягким.

Поджарить в растительном масле нарезанные кружками две моркови, корень петрушки и 1/2 сельдерея и положить их в сваренное наполовину мясо зайца, добавив соль, перец, лавровый лист и поджаренный в растительном масле лук. Влить собранную при зачистке зайца кровь, разбавленную соком, оставшимся от маринования зайца и процеженную сквозь сито, прибавить рюмку вина, смешанного с томатом-пюре, и кипятить до требуемой густоты.

Подавать на стол холодным.

Отбивные котлеты из телятины с ветчиной

10 отбивных котлет из телятины, 1 кг вареной ветчины, стакан мадеры, 4–5 ст. л. пшеничной муки, 10 ст. л. топленого масла, стакан томата-пюре, 3 стакана бульона, 10 ломтиков белого хлеба, лимонный сок, перец, соль.

Для соуса: 2 ст. л. пшеничной муки, 1 ст. л. топленого масла.

Котлеты посолить, поперчить, обвалять в муке, обжарить в кипящем масле с обеих сторон до полной готовности. Переложить в глубокую сковороду и на каждую котлету положить по кусочку ветчины одинаковой величины и формы с котлетами.

Обрезки ветчины мелко порубить. Добавив масла, обжарить в той же сковороде, где жарились котлеты. Положить туда томат-пюре и обжарить до «красного масла», то есть до тех пор, пока сок из томата-пюре не выпарится и останется масло, окрашенное в цвет томата. Всыпать муку, хорошо растереть с жиром, если нужно, добавить еще масла, разбавить бульоном, смешанным с мадерой, и выпарить соус до консистенции сметаны. Добавить по вкусу лимонный сок и перец.

Процеженным через редкое сито соусом залить котлеты и поставить сковороду на 30 минут на пар, чтобы соус пропитал котлеты.

Приготовить из белого хлеба кусочки такой же формы и величины, как котлеты, сбрызнуть их маслом, поставить в духовой шкаф и подрумянить со всех сторон.

На готовые кусочки хлеба положить котлеты с ветчиной, сверху полить соусом. Все это положить по краю блюда, а в середину горкой жареный картофель.

Рагу по-португальски

500 г свинины, 250 г печени, 0,5 стакана красного виноградного вина, мелко нарубленная луковица, зубчик чеснока, 2 ст. л. мелко нарубленной зеленой петрушки, 1 гвоздика, 3 ст. л. смальца, перец, соль.

Свинину нарезать кубиками и потушить в вине, добавив сначала лук, толченый чеснок, зелень петрушки, а потом гвоздику, перец и соль. Время от времени помешивать, подливая понемногу воды. Затем мясо обсушить, печень нарезать кубиками и обжарить на смальце вместе с мясом.

Подать с соусом и белым хлебом или рисом.

Солянка по-грузински

500 г мяса (мякоти), *1/4 стакана белого виноградного вина, 2 луковицы, 2 соленых огурца, 2–3 ст. л. мясного бульона, 2 ст. л. томата-пюре, 2–3 ст. л. сливочного масла, зубчик чеснока, зелень петрушки, соль.*

Мясо обмыть, освободить от сухожилий, нарезать небольшими кусками, добавить мелко нарезанный лук и обжарить на масле. Затем переложить в невысокую кастрюлю, добавить томат-пюре, очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы, чеснок, соль, влить вино, мясной бульон и тушить 30–10 минут.

Перед подачей к столу солянку посыпать зеленью петрушки.

Мясо по-венгерски

ломтика мяса (каждый весом 180 г), стакан красного виноградного вина, 4 ст. л. свиного жира, луковица, 150 г вареных грибов, 1–2 ст. л. пшеничной муки, 1 ст. л. томата-пасты или 1–2 помидора, красный молотый перец на кончике ножа, черный молотый перец, соль.

Мясо слегка отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке, быстро зажарить в сильно разогретом жире и переложить в кастрюлю.

Обжарить мелко нарубленный лук, снять с огня, добавить красный молотый перец, томат-пасту или разрезанные на дольки свежие помидоры, залить вином и несколько минут потушить. Этим соусом залить мясо, и поставить кастрюлю на небольшой огонь. Когда мясо станет мягким, добавить нарубленные и обжаренные грибы.

Жаркое по-венгерски

300 г говядины, 300 г свинины, 300 г мякоти телятины, 100 г копченого сала, стакан красного столового вина, 2 луковицы, 1 помидор, 1 ст. л, красного молотого перца, стручок зеленого перца, черный молотый перец, соль.

Растопить нарезанное мелкими кусочками копченое сало, на слабом огне поджарить в нем кружки лука, посыпать красным молотым перцем и положить нарезанную говядину. Тушить около часа, добавив немного воды и вина. После этого положить нарезанную свинину, залить вином пополам с водой, посыпать черным молотым перцем, посолить. Когда свинина почти готова, добавить телятину, нарезанный дольками помидор и стручок зеленого перца. Тушить до окончательной готовности.

Бигос

400 г свинины, 200 г телятины без костей, 200 г копченой колбасы, 0,5 стакана красного виноградного вина, луковица, кочан капусты, 750 г кислой капусты, 30 г сушеных грибов, 1–2 ст. л. сливочного маргарина, 2 лавровых листа, 2 ст. л. сливового повидла, перец, соль.

Лук нарезать и слегка обжарить на маргарине в кастрюле. Положить туда свинину и тушить до полуготовности, а затем вынуть ее и нарезать кубиками. Капусту мелко порубить, слегка посолить и отварить. Прибавить к капусте телятину и тушить под крышкой. В третью кастрюлю положить кислую капусту, грибы, лавровый лист. Залить холодной водой, закрыть крышкой и варить на слабом огне. Когда телятина будет наполовину готова, все продукты сложить в одну кастрюлю, добавить мелко нарезанную колбасу, сливовое повидло, перец, соль. Все хорошо перемешать и варить на слабом огне до готовности мяса.

Бигос не должен быть слишком жидким, поэтому надо дать выкипеть избыточному количеству жидкости. Затем блюдо снять с огня, влить вино, и все хорошо перемешать еще раз.

Чем больше сортов мяса будет использовано при приготовлении бигоса, тем он будет вкуснее.

Баранина, шпигованная чесноком

1,5 кг баранины (кострец), 2–3 ст. л. красного столового вина, 1–2 головки чеснока, 2,5 ст. л. сливочного масла или бараньего жира, стакан стручковой фасоли, 1–2 ст. л. томата-пасты, маслины, 4 стручка сладкого перца, черный молотый перец, соль.

Баранину вымыть, зачистить, натереть солью и перцем, нашпиговать чесноком и обжарить со всех сторон. Добавить небольшое количество воды и тушить до образования золотисто-коричневой корочки, поливая время от времени выделяющимся соком (внутри баранина должна остаться розоватой).

Затем мясо разрезать на ломтики, уложить на подогретое блюдо и украсить полосками перца, обжаренного в жире, стручками фасоли, слегка потушенными в подсоленной воде, и маслинами. Соус, полученный при тушении мяса, приправить томатом-пастой, вином, солью и перцем. Кусочки чеснока, которыми было нашпиговано мясо, можно удалить. Соусом полить мясо.

Чанфайна

500 г печени, 1/4 стакана белого виноградного вина, луковица, зубчик чеснока, 2–3 ст. л. растительного масла, 1–2 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки, 4 горошины душистого перца, тмин на кончике ножа, щепотка корицы, красный молотый перец на кончике ножа, соль.

Печень отварить до мягкости в небольшом количестве подсоленной воды, добавив вино и душистый перец. Нарезать кубиками.

Обжарить в масле мелко нарубленный лук, влить немного воды и потушить. Когда лук станет мягким, а вода испарится, добавить тмин, корицу, красный молотый перец, зелень петрушки, и все слегка потушить. В полученный соус положить печень, влить бульон, в котором она варилась, всыпать сухари, добавить нарезанный чеснок и потушить 5 минут на слабом огне.

Подавать как в горячем, так и в холодном виде, украсив ломтиками лимона.

Рагу из баранины

500 г баранины, 250 г красного столового вина, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 ч. л. томата-пасты, 1 ст. л. растительного масла, 1 морковь, 1,5 корня сельдерея, зубчик чеснока, лавровый лист, перец, соль.

Мясо нарезать крупными кубиками, посолить и поперчить. Добавить морковь, сельдерей, лавровый лист. Обжарить на растительном масле, посыпать мукой, положить томат-пасту и поставить тушить. За 3 минуты до готовности влить вино и добавить порубленный чеснок.

Подавать с рисом.

Курица в вине

1–2 небольших цыпленка, 1/4 стакана коньяка, 0,5 л красного виноградного вина, 2 ст. л. куриного жира или сливочного масла, 60—100 г шпика, 8 небольших луковиц, 125 г шампиньонов, зубчик чеснока, 1 ст. л. пшеничной муки, лавровый лист, перец, соль.

Тушки цыплят подготовить, разделить каждую на четыре части и обжарить. Обжаренные куски снять со сковороды, а вместо них положить нарезанный кубиками шпик, две небольшие луковицы, мелко нарезанные шампиньоны и растолченный чеснок. Все это слегка потушить. Затем снова положить на сковороду куски курицы, влить коньяк, всыпать муку, добавить лавровый лист и оставшиеся луковицы. Все хорошо перемешать, залить вином, приправить солью и перцем. Мясо вынуть, соусу дать наполовину выкипеть, после чего полить им мясо и подавать.

Чахохбили

Курица, 2 ст. л. вина (портвейн, мадера), 2 луковицы, 2 ст. л. томата-пюре, 1 ст. л. уксуса, 2–3 ст. л. сливочного масла, 0,5 стакана мясного бульона, 2–3 помидора, лимон, зелень петрушки, перец, соль.

Подготовленную тушку курицы промыть, разрубить на небольшие куски и обжарить в неглубокой кастрюле с маслом. Добавить мелко нарезанный лук, томат-пюре, влить уксус, вино, бульон, посолить и поперчить. Кастрюлю закрыть крышкой и тушить 1,5 часа на слабом огне. Перед окончанием тушения положить нарезанные дольками помидоры.

При подаче на стол на каждый кусок курицы положить ломтик лимона, сверху посыпать зеленью петрушки.

Шашлык по-сокольски

1 кг говядины без костей, 500 г вареного говяжьего языка, 200 г шпика, 50 г сухого вина, 3 лимона, 3 ст. л. зелени, 200 г репчатого лука, соль.

Мясо заранее нарезать тонкими длинными кусками, затем залить вином с лимонным соком, посыпать нашинкованной зеленью, репчатым луком, солью и перцем. Мариновать в течение 2–3 часов.

Куски мяса обернуть в тонкие полоски шпика и говяжьего языка и наколоть на шампуры, чтобы шпик и язык не падали. Жарить на углях в течение 20–30 минут. Подать, посыпав зеленью, маринованным луком и дольками лимона с соусом из томатной пасты, чеснока и хрена.

Рулет, фаршированный печенкой

1 кг мяса, 200 г печенки, 50 г сала, ломтик хлеба, яйцо, зеленая петрушка, 3 головки лука, 1 ст. л. топленого сала, стакан мясного бульона, рюмка белого вина, 2 ст. л. сметаны, соль.

Взять мясо от реберной части, хорошенько отбить, не разрывая волокон, деревянной тяпкой так, чтобы получился продолговатый кусок толщиной в 1 см. Посолить. Приготовить фарш, пропустив печенку через мясорубку вместе с салом и вымоченным в молоке и хорошо выжатым толстым ломтиком хлеба. Прибавить 1/2 головки мелко нарезанного лука, петрушку и одно яйцо, посолить. Разложить фарш на отбитом мясе, свернуть трубочкой и связать. Уложить в неглубокую кастрюлю с небольшим количеством топленого сала, поджарить. Прибавить нарезанный кольцами лук. Когда лук подрумянится, влить рюмку белого вина и мясной бульон, поставить тушить в духовой шкаф на полтора часа. Снять с готового рулета нитки, уложить на блюдо, нарезать ломтиками. Процедить сквозь сито оставшийся в кастрюле соус, снова прокипятить, смешать с небольшим количеством сметаны или тушеных грибов, подавать вместе с жарким.

Гусь в белом вине

Гусь, 0,5 стакана белого сухого вина, 200 г сливочного масла, 0,5 стакана мясного бульона, перец, соль.

Для гарнира: небольшой кочан капусты, 300 г мяса, 200 г копченой грудинки, 0,5 стакана панировочных сухарей, перец, соль.

Выпотрошенного, опаленного и вымытого гуся посолить и поперчить снаружи и внутри, положить в глубокий противень или гусятницу и, поместив в духовку, жарить, часто поливая выделяющимся соком. Когда гусь зарумянится со всех сторон, слить с противня часть жира, влить бульон и вино, накрыть крышкой и, часто поворачивая гуся, дожарить его.

Готового гуся разрезать на порции, уложить на блюдо, стараясь сохранить форму целого гуся, кругом обложить маленькими кочанчиками из капусты с фаршем и слегка облить соком гуся.

Остальной сок подать отдельно в соуснице.

Приготовление гарнира. Кочан капусты с вырезанной кочерыжкой положить в кастрюлю, залить подсоленным кипятком и поварить 20–25 минут, затем облить холодной водой и разобрать на отдельные листья. Твердые части отбить деревянным молотком или скалкой.

Пропущенное через мясорубку мясо, порезанную соломкой копченую грудинку и сухари поперчить, если нужно, посолить, сформовать шарики величиной с яйцо и разложить их на капустных листьях. Сделать кочанчики, завернув каждый из них в марлю для сохранения формы. Кочанчики положить в один ряд в глубокий противень, залить бульоном, сваренным из гусиных потрохов, закрыть крышкой и варить до готовности фарша.

Геленджикский шашлык

1 кг баранины, 600 г репчатого лука, 200 г бараньего жира или сливочного масла, 400 г зеленого лука, 500 г помидоров, 500 г огурцов, 500 г баклажанов, лимон, 250–300 мл сухого вина, 500 г сладкого перца, 2–3 ст. л. петрушки и укропа, черный молотый перец, душистый перец, лавровый лист, соль.

Баранину обмыть, подсушить салфеткой или полотенцем, нарезать небольшими кусочками. Затем уложить в посуду, посыпать солью, добавить специи, нарезанный репчатый лук, лавровый лист, сухое вино. Мариновать мясо в течение 15 минут под гнетом, причем выдерживать его следует в холоде.

Спустя указанное время, куски баранины немного отжать от сока и нанизать на шампуры. Жарить мясо на мангале в течение 20–30 минут.

Овощи – сладкий перец, очищенный лук, помидоры и огурцы – зажарить отдельно, поочередно нанизывая на шампур. Длительность жарки составляет 20–25 минут. Их не жарить вместе с шашлыком, положить на мангал немного позже мяса, когда жар только начнет спадать.

Корочку с овощей удалить и подать вместе с шашлыком. Готовое мясо полить жиром или маслом, посыпать маринованным луком, зеленью петрушки и укропа. К столу также подать очищенный от косточек лимон. В качестве гарнира в основном используют рис. При этом перед варкой его прожарить в масле или жире.

Шашлык по-таджикски

1 кг баранина 1 кг, курдючное сало 50 г, любые овощи для салата, зеленый лук 4 ст. л., 100 мл сухого красного вина, лимон, 3–4 ст. л. укропа и петрушки, соль, перец.

Мясо нарезать небольшими кусками, смешать с нарезанным тонкими ломтиками курдючным салом и измельченным зеленым луком. Затем добавить соль, перец, залить сухим вином и оставить на 2–4 часа. По окончании маринования мясо и сало нанизать на шампуры и жарить на углях в течение 20–30 минут. Готовый шашлык посыпать измельченной зеленью, полить лимонным соком. Отдельно подать салат из любых свежих овощей.

Телятина с грибами

750 г телятины, 400 г грибов, 1 ст. л. масла или топленого сала, 1 ч. л. муки, рюмка вина, стакан бульона либо воды, 1 ч. л. томата-пюре, головка лука, соль.

Нарезать телятину небольшими кусками. Уложить в неглубокую кастрюлю и поджарить в 1 ст. л. масла или топленого сала вместе с мелко нарезанным луком. Промыть грибы. Нарезать их тонкими ломтиками. Когда телятина подрумянится, добавить грибы. Помешивать деревянной ложкой, пока не начнет испаряться влага. Посыпать мукой и продолжать поджаривать на слабом огне, помешивая время от времени, пока мука не начнет розоветь. Влить вино и мясной бульон с размешанной в нем 1 ст. л. томата-пюре. Посолить по вкусу. Накрыть крышкой и поставить в духовой шкаф. Тушить на умеренном огне.

Котлеты бараньи в молочном соусе

1300 г баранины, 50 г топленого масла, 1 кг молочного соуса, 5 яиц, 100 г крошки хлеба, 150 г жира для фритюра, 400 г красного соуса, 100 мл мадеры, перец, соль.

Нарезать от бараньей корейки котлеты с косточками по одной штуке на порцию и жарить их на решетке или на сковороде с жиром до готовности. Затем, держа котлету за косточку, погрузить ее в горячий молочный соус, смешанный с сырым яичным желтком, положить котлету, покрытую соусом, на противень, смазанный маслом, и дать соусу на котлете немного остыть. После этого смочить котлету в сыром взбитом яйце и запанировать в крошках пшеничного хлеба. Перед подачей обжарить котлету в жире (фритюре).

Подать с зеленым горошком или стручками фасоли или со сложным овощным гарниром. Отдельно в соуснике подать красный соус с мадерой.

Филе в остром соусе с эстрагоном

1,5 кг говядины (вырезка), 400 г телячьих почек, 80 г говяжьего топленого сала, 100 г сливочного масла, 350 г пшеничного хлеба, ветчины или 200 г соленого языка, 300 г соуса, 100 г мясного сока, вино, 1 перец, 1,5 кг овощного гарнира (морковь или помидоры, донышки артишоков, спаржа, брюссельская капуста, зеленый горошек), 1 кг картофеля.

Уложить на блюдо или в баранчик сложный овощной гарнир (картофель, жаренный соломкой, морковь или свежие помидоры, донышки артишоков, спаржу, брюссельскую капусту, зеленый горошек), состоящий из трех-четырех видов овощей, различных по окраске.

На поджаренный с маслом ломтик хлеба с кусочком ветчины или языка поместить жареное филе, на него положить круглый ломтик жареной почки и окружить последний густым острым соусом с эстрагоном, выпустив его в виде шнурка из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой. Открытую часть почки полить крепким мясным соком, заправленным вином и перцем. Филе также подается и без овощей – с картофелем, жареным соломкой, брусочками, орешками, стружкой, вздутым суфле. Картофель можно положить в баранчик рядом с филе или подать его отдельно на блюде или тарелке, покрытой бумажной салфеткой.

Баранина с черносливом

1 кг баранины, 300 г чернослива, 200 г репчатого лука, 150 г томат-пюре, 120 г бараньего, говяжьего топленого сала или маргарина, 300 г соуса, сахар, 80 г белого вина, корица и гвоздика, соль.

Нарезать баранину на куски по 40–50 г, посолить, обжарить с жиром, сложить в посуду для тушения, добавить мелкорубленый пассерованный репчатый лук, томат-пюре, залить и тушить 20–30 минут. Затем добавить вымытый чернослив, красный соус и тушить при слабом кипении до готовности мяса. За 10–15 минут до окончания тушения добавить в посуду с мясом вино, корицу, гвоздику, сахар.

Подать баранину с черносливом и соусом, в котором она тушилась.

Чахохбили из баранины

1,5 кг баранины, 200 г курдючного сала или топленого масла, 500 г репчатого лука, 200 г томат-пюре или 100 г свежих помидоров, 500 г белого соуса, 100 г белого сухого вина, перец, зелень, гарнир, соль.

Баранину нарезать по 1–2 куска на порцию, посыпать солью, перцем и обжарить на жире. Тушить с небольшим количеством бульона, пассерованным луком и свежими помидорами или с томатом-пюре.

Когда мясо будет готово, добавить к нему белый соус, белое сухое вино. При подаче посыпать зеленью.

Гарнир – рассыпчатая рисовая каша, сваренная на бульоне из бараньих костей.

Почки с острым соусом и эстрагоном

1 кг телячьих почек, 100 г топленого или сливочного масла, 500 г соуса с эстрагоном и сухим вином, 500 г помидоров, 1 кг гарнира, зелень, соль.

Нарезать сырые телячьи почки круглыми ломтиками (по 2–3 на порцию) и поджарить их.

При подаче положить почки на блюдо на каждый ломтик наложить густой соус острый с эстрагоном в форме кольца по размеру ломтиков. В середину каждого кольца налить соус с эстрагоном и сухим вином или положить по кусочку жареных помидоров и посыпать зеленью.

Картофель, жаренный в жире, в виде соломки, брусочков, орешков или стружки подать к почкам отдельно на блюде.

Свинина в пиве

1 кг свинины, 100 г винного сала, 30 г муки, 500 г пива, 500 мл бульона, 50 г соуса, 50 г кореньев (морковь, лук, петрушка, репа, сельдерей), 5 г мяты, 1 кг гарнира, лавровый лист, перец горошком, зелень.

Из мякоти задней ноги или заплечной части лопатки свинины нарезать поперек волокон широкие порционные куски, слегка отбить их тяпкой, посолить, посыпать пшеничной мукой и обжарить на жире с обеих сторон до образования на поверхности кусков корочки. Обжаренное мясо сложить в глубокий сотейник, добавить мелко рубленные и пассерованные с жиром морковь, петрушку, сельдерей, репу и репчатый лук, лавровый лист, душистый перец и мяту.

Залить мясо с овощами бульоном и пивом так, чтобы жидкость только покрыла продукты, и тушить, пока мясо не станет мягким. Затем в посуду с мясом влить горячий белый соус и продолжать тушение еще в течение 10–15 минут.

При подаче на блюдо или тарелку с гарниром положить мясо, полить соусом, в котором оно тушилось, и посыпать зеленью петрушки или укропом. Гарниром к мясу может служить картофель отварной, жареный или картофельное пюре, мучные и манные клецки, кнедлики, галушки, отварные макаронные изделия.

Сладкое мясо с овощным гарниром

800 г мяса, 100 г сливочного масла, 200 г кореньев и лука для варки, 750 г мясного сока, 750 г соуса, 200 мл белого виноградного вина, 300 г пшеничного хлеба, 1 кг гарнира, соль.

Сладкое мясо – зобная железа (гланды) молочных телят и барашков, которая у них атрофируется, как только их перестают кормить одним молоком и переводят на растительную пищу. Сладкое мясо перед приготовлением из него блюд очистить от наружных, покрывающих его пленок и вымочить в холодной воде в течение 3–4 часов, после чего погрузить на 2–3 минуты в кипящую воду (5 л воды на 1 кг мяса), затем охладить, положив в холодную воду, и вымыть.

Подготовленное сладкое мясо положить в глубокий сотейник, посолить, добавить нарезанные соломкой морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук, залить на 1 /3 высоты крепким коричневым бульоном (мясным соком), сваренным из обжаренных мясных костей, влить белое виноградное вино и тушить. Готовое мясо нарезать ломтиками, а в бульон, в котором оно тушилось, добавить красный соус, выпарить до половины объема и процедить, залить этим соусом мясо и прогреть до кипения.

При подаче ломтики мяса положить на гренок из пшеничного хлеба, поджаренного на масле, поместить на блюдо и полить соусом. Рядом с мясом положить зеленый горошек или стручки фасоли, или сложный гарнир из трех-четырех видов различных овощей.

Цыпленок в белом вине

1,8 кг цыпленка, 50 г куриного жира, 200 г сливочного масла, 600 г соуса, 100 г белого вина, 500 г лука, 1,2 кг картофеля, зелень, соль.

Обжарить цыпленка. Из сотейника слить жир, в оставшийся после жарки цыпленка сок добавить белое вино, 150 г коричневого бульона и красный соус. Затем, проварив около минуты, соус процедить.

На блюдо положить цыпленка, вокруг него расположить обточенный в виде орешков жареный картофель и жареные мелкие головки лука, залить красным соусом и украсить веткой зелени петрушки.

Курица с белым вином

1,7 кг курицы, 60 г петрушки и сельдерея, 10 г пастернака, 40 г репчатого лука, 400 г шампиньонов, 100 мл белого вина, 1,5 кг гарнира, 750 г соуса, соль.

На дно посуды положить нарезанные петрушку, сельдерей, пастернак и лук, на них поместить сырых кур, добавить бульон, сваренный из костей кур, кролика или телятины, отвар от шампиньонов, белое вино и соль. Жидкость должна покрывать птицу на 1/3 или 1/4 высоты, в зависимости от возраста птицы.

Припускать птицу в закрытой посуде. На бульоне, в котором припускалась птица, приготовить паровой соус. При подаче курицу нарезать на порции, положить на блюдо и полить соусом. На гарнир можно подать пропущенный рис или стручки фасоли. Так же можно приготовить цыпленка.

Цыпленок с баклажанами и помидорами

1,8 кг цыпленка, 40 г муки, 50 г куриного жира, 150 г сливочного масла, 950 кг баклажан, 100 г помидоров, 100 г белого вина, 600 г соуса, соль.

Куски цыпленка, запанированные в муке, обжарить в сотейнике с жиром до готовности. Из сотейника слить жир, оставшийся сок развести белым вином, добавить 250 г коричневого бульона, вскипятить, добавить томатный соус, проварить 1–2 минуты и процедить.

Куски цыпленка при подаче положить на блюдо или тарелку и расположить вокруг букетиками гарнир из поджаренных на масле баклажанов, нарезанных кружочками, и поджаренных помидоров, порезанных половинками, полить соусом.

Цыпленок с овощами в красном вине

1,8 кг цыпленка, 40 г муки, 200 г куриного жира, 150 г сливочного масла, 100 г красного вина, 600 г соуса, 600 г картофеля, кабачков или тыквы, 100 репчатого лука.

Куски подготовленного цыпленка жарить в сотейнике с жиром до готовности.

Слить жир из сотейника, в оставшийся сок добавить красное вино, 250 г коричневого бульона, вскипятить, прибавить красный соус, проварить 1–2 минуты и процедить.

Отдельно приготовить гарнир: картофель или кабачки, или тыкву нарезать кубиками и обжарить. Репчатый лук, нарезанный кольцами, жарить в жире (фритюре).

При подаче цыпленка положить на блюдо или тарелку, гарнировать подготовленными овощами и полить соусом. На куски цыпленка положить кольца лука.

Гусь или утка в соусе с мандаринами

1,5 кг утки или гуся, 50 г птичьего жира, мандарины или апельсины, 100 мл красного вина, 750 г соуса, сахар, 1,5 кг гарнира, соль.

Жареную тушку гуся или утки разрубить на куски (по 2 куска на порцию), залить соусом с мандариновой цедрой и тушить 10–12 минут.

При подаче положить на блюдо, полить соусом, поверх соуса положить кружочки мандарина (без кожуры). Гарнировать жареным картофелем.

Для приготовления соуса снять цедру с мандарина или апельсина, наW W Л А

резать ее тонкой соломкой, прокипятить в воде 2–3 минуты, воду слить, добавить красный соус, красное сухое вино, сахар и варить 3–5 минут.

Утка с вишнями

1,5 утки, 50 г птичьего жира, 50 мл мадеры, 500 г вишни без косточек, 50 г сливочного масла, соль.

Утку поджарить. Разбавить сок, оставшийся от жарки, мадерой, 400 г коричневого бульона, вскипятить и процедить. Положить в этот соус свежие вишни (без косточек), куски утки и прокипятить.

При подаче куски птицы положить на блюдо, украсить вишнями и полить соком и маслом.

Куропатка с апельсинами

Куропатка, 100 г свиного топленого сала, 50 г сливочного масла, апельсин, 250 мл виноградного вина, соль.

Жареную куропатку положить в глубокое блюдо. Срезать с апельсина цедру, нарезать ее соломкой и ошпарить, а апельсин нарезать дольками и удалить из него семена. Вокруг куропатки уложить дольки апельсина и залить вином, посыпать цедрой, закрыть посуду крышкой и довести до готовности в жарочном шкафу в течение 5–6 минут. Подать в той же посуде или переложить на блюдо, полив соком и маслом.

Петушиные гребешки

1 кг петушиных гребешков, 40 г петрушки и сельдерея, 40 г лука, 50 мл белого вина, 10 г лимонного сока, соль.

Петушиные гребешки погрузить в горячую воду и снять пленку при помощи соли (соль препятствует скольжению пальцев при очистке), обрезать перо у основания, промыть гребешки в холодной воде. В сотейник положить гребешки, петрушку, сельдерей и лук, нарезанные ломтиками, залить куриным бульоном или водой так, чтобы полностью покрыть продукты жидкостью, добавить белое вино, лимонный сок, посолить и припускать в течение 30 минут.

Готовые гребешки вместе с бульоном переложить в фарфоровую или керамическую посуду и хранить в холоде.

Куропатка в сливках с изюмом

Куропатка, 5 г муки, 12 г сливочного масла, 5 г коньяка, 30 г сливок или сметаны, 20 г изюма, 30 г пшеничного хлеба, перец, соль.

Сырую куропатку разрезать на две части, слегка расплющить тяпкой, посолить, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и быстро обжарить в сотейнике с маслом. Затем куски куропатки облить коньяком, закрыть посуду крышкой и через минуту добавить 20–30 г коричневого бульона, сливки, изюм и тушить в закрытой посуде на слабом огне 5–6 минут.

При подаче куропатку положить на блюдо или тарелку. Гарнировать гренками из пшеничного хлеба, поджаренными в масле. Полить соусом с изюмом.

Фазан с грибами и луком

Фазан, 5 г свиного топленого сала, 12 г сливочного масла, 30 г шампиньонов, 30 г лука, 5 г мадеры, 100 г жареного картофеля, соль.

Фазана жарить в сотейнике. После того как фазан зарумянится со всех сторон, добавить сырые мелкие головки шампиньонов и головки лука, предварительно поджаренные в масле, закрыть посуду крышкой и довести до готовности на слабом огне. Затем добавить мадеру, 50 г коричневого крепкого бульона и прокипятить.

При подаче порцию фазана положить в глубокое блюдо, вокруг уложить шампиньоны, лук и полить соком, накрыть крышкой, нагреть до кипения и подать. На гарнир можно подать жареный картофель.

Говядина со сметаной

600 г говядины, 100 г шпика, 50 г растительного масла, 150 г репчатого лука, чеснок, перец, соль, 4 помидора, 8 ст. л. белого вина, 250 г сметаны.

Шпиг нарезать кубиками, вытопить, добавить масло, ломтики лука и мясо, нарезанное толстыми брусочками. Приправить тертым чесноком, перцем, посолить, быстро обжарить, добавить ломтики помидоров, белое вино и тушить. Перед подачей залить сметаной. Подать с рисом.

Цыпленок с картофелем и маслинами

1,8 кг цыпленка, 40 г муки, 50 г куриного жира, 200 г сливочного масла, 100 мл белого вина, 100 г молодого картофеля, 400 г кабачков или донышек артишоков, 400 г маслин, 600 г соуса, соль.

Подготовленные куски цыпленка обжарить с жиром почти до готовности.

Из сотейника слить жир, в оставшийся сок добавить белое вино, 250 г коричневого бульона, красный соус, белое вино, прокипятить и процедить. Затем добавить в соус гарнир: жареный мелкий молодой картофель, донышки артишоков или кабачки, нарезанные дольками и обжаренные с маслом, и маслины. Положить цыпленка, накрыть посуду крышкой и тушить 5-10 минут на слабом огне.

Готового цыпленка положить на блюдо или тарелку, загарнировать овощами и маслинами и полить соусом.

Отбивные с вином и сыром

4 куска свинины по 150 г, соль, 40 г сливочного масла, 80 г сыра, около 800 мл сухого красного вина, соль.

Порции отбить, посолить, края надрезать. Выложить на противень с разогретым маслом, поверхность отбивных смазать сливочным маслом, ставить в духовку. Через 5 минут посыпать тертым сыром, быстро запечь, залить красным вином и оставить в духовке еще на 5 минут. Готовить непосредственно перед подачей на стол.

Бараний окорок в красном вине

2 кг баранины, 1 кг картофеля, 200 г репчатого лука, 500 г помидоров, 100 г сала, 2 г чеснока, 150 мл красного столового вина, соль, перец, зелень.

Бараний окорок натереть толченым чесноком с солью, молотым черным перцем и жарить до мягкости в духовке при температуре 150–180 градусов в течение 1,5 часа, периодически поливая красным столовым вином, разведенным водой и выделяющимся на противне жиром.

Затем на противень с бараниной уложить очищенный картофель, дольки репчатого лука и довести все вместе до готовности. Перед подачей к столу мясо срезать с обеих сторон кости широкими кусками наискось и снова уложить на кости в виде целого куска.

Затем поместить на овальное блюдо, мясо обложить жареными помидорами, картофелем. Блюдо украсить веточками зелени. Мясной сок, в котором жарилось мясо, процедить и подать отдельно в соуснике. Баранину за 8-12 часов до приготовления можно замариновать в красном вине с кореньями.

Жаркое из свинины в красном вине

600 г свинины, 1 кг картофеля, 100 г жира, 2 ст. л. томатной пасты, 70 г репчатого лука, 160 г моркови, 1 стакан красного вина, 300 г сыра, яйцо, соль, перец.

Очищенный картофель нарезать кружочками и обжарить до полу-готовности. 100 г моркови нарезать соломкой и тушить.

Свинину нарезать кусками и обжарить до полуготовности, добавив томатную пасту. На противень или в чугунок положить немного жира, измельченные луковицы, тушеную морковь, а сверху – куски мяса и картофель. Соль, перец добавить по вкусу.

Все залить стаканом красного вина. 300 г сыра натереть и смешать со взбитым яйцом. Полученную смесь выложить сверху. Запекать в духовке до готовности.

Говядина с красным вином

320 г говядины, 20 г свиного жира, 50 г репчатого лука, мука, томатная паста, перец красный молотый, 500 г лука-саженца, 100 г помидоров, лавровый лист, чеснок, душистый перец, 50 мл сухого красного вина, черный перец горошком, соль.

Жирную говядину (грудинку) нарезать маленькими кусочками, как на гуляш, посолить, обжарить в сотейнике. Добавить мелко нарезанный лук, снова поджарить. Затем добавить пассерованную муку, томатную пасту, красный перец, перемешать.

После этого влить красное сухое вино и горячую воду, чтобы покрыть мясо. Снова посолить, положить черный перец горошком, лавровый лист и тушить на слабом огне, пока мясо не станет мягким.

Затем добавить мелкий очищенный лук-саженец, пассерованный в свином жире до полуготовности, очищенные и нарезанные на дольки помидоры и несколько долек чеснока и довести до готовности. Перед тем как снять с огня, посыпать зеленью петрушки.

Курица с восточным соусом

Курица, 3 стакана очищенных грецких орехов, 2 головки репчатого лука, 2–3 дольки чеснока, 0,5 стакана красного вина, кинза с семенами, и соль, 2 стакана бульона, сваренного из потрохов курицы, 2 яйца.

Курицу попотрошить, опалить, хорошо промыть, заправить ножки, засолить за час до приготовления, смазать маслом, положить спинкой на сковороду, подлить 0,5 стакана воды и жарить в духовке, часто поливая соком.

Жареную курицу разрезать на порции, разложить на блюде, украсить зеленым салатом, зеленью петрушки, ломтиками помидоров. Соус подать отдельно в соуснике.

Приготовление соуса. Потолочь орехи с чесноком, добавить кинзу, соль. Хорошо истолченную массу постепенно развести вином и бульоном, добавить мелко нарезанный лук и кипятить 10–15 минут. Снять с огня.

Растертые желтки развести стаканом остуженного соуса, потом постепенно влить в соус, помешивая, чтобы не свернулись желтки.

Перепела в вине

10 перепелов, 50 г масла, 200 г шпига, 300 г телятины (мякоть), 1 ст. л. зелени петрушки, головка репчатого лука, 0,5 стакана красного вина, 0,5 стакана бульона, соль.

На дно смазанной маслом кастрюли выложить шпик, нарезанный тонкими ломтиками. На шпик положить нарезанную тонкими ломтиками телятину, посыпав ее зеленью и рубленым пассерованным луком. Сверху плотно уложить разделанных перепелов, залить вином и бульоном, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на медленный огонь. Тушить до готовности.

Перепела вынуть, разложить венком по краю блюда. В середину разложить ломтиками телятину, положив на каждый ломтик по кусочку шпика.

Все залить соусом и подать на стол. В качестве гарнира можно предложить маринованные фрукты.

Кабан в красном вине

1 кг мяса кабана, 600 г маринада, 30 г топленого сала, 200 г красного сухого вина, 100 г моркови, петрушка, сельдерей, 150 г репчатого лука, 300 г красного соуса, соль, специи.

Мясо дикого кабана большим куском отделить от костей, зачистить от сухожилий и нашпиговать брусочками моркови, петрушки, сельдерея. Затем положить в эмалированную посуду, залить холодным маринадом и выдержиать сутки в холодном месте.

Маринованное мясо жарить на топленом свином жире, затем залить бульоном, чтобы мясо им полностью покрылось, влить красное сухое вино, добавить репчатый лук, специи и тушить до готовности.

Готовое мясо нарезать широкими ломтиками поперек волокон. Подать с жареным картофелем и тушеной капустой.

Паштет из куриной печенки

700 г куриной печенки, стакан 20 %-ных сливок, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 2 ст. л. коньяка, 3 ст. л. натертого лука, соль.

Куриную печенку тщательно помыть и почистить. Положить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и довести до кипения. Варить на медленном огне 10 минут. Воду слить. Печенку протереть через сито. Влить сливки. Положить соль и перец по вкусу. Добавить коньяк и натертый лук, тщательно перемешать. Уложить в форму.

Поставить в холодильник на 4 часа. Подать на тонко нарезанных ломтиках слегка поджаренного белого хлеба.

Жаркое по-итальянски

800 г мякоти говядины куском, 100 г свиной грудинки, 50 г сливочного масла или маргарина, головка репчатого лука, мука, соль.

Для маринада: стакан красного сухого вина, сельдерей, морковь, головка репчатого лука, нарезанная ломтиками, зубок чеснока, лавровый лист, несколько горошин черного перца.

Нашпиговать 70 г грудинки, перевязать ниткой, опустить в приготовленный маринад на 10 часов. Обжарить лук и 30 г мелко нарезанной грудинки до золотистого оттенка, положить мясо, обсушенное и обвалянное в муке, обжарить со всех сторон. Добавить маринад, посолить, накрыть крышкой и оставить на небольшом огне на 3 часа, подливая воду, если соус загустеет. Снять нитку, нарезать мясо ломтиками и полить соусом, протертым через сито.

Жаркое под белым вином

450 г мякоти свинины, нарезанной ломтиками, 100 г ветчины, несколько ломтиков сыра, 60 г сливочного масла или маргарина, 0,5 стакана белого сухого вина, чеснок, мясной бульон, соль.

Ломтики мяса хорошо отбить, на каждый положить по ломтику ветчины, сыра и зубок чеснока. Завернуть, перевязать ниткой, обжарить до золотистого оттенка в сливочном масле или маргарине, посолить, полить вином и, когда оно испарится, добавить немного бульона. Накрыть крышкой, тушить на небольшом огне до готовности около 30 минут. Если соус будет слишком жидким, его подержать несколько минут на сильном огне. Выложить мясо на блюдо и залить соусом, удалив нитку.

Котлета свиная

350 г свиной корейки, 40 г топленого масла, 200 г клецек, 300 г красного соуса, перец, соль.

Для соуса: 70 г топленого масла, 50 г сливочного масла, 500 г консервированных слив, 150 мл мадеры, 600 г бульона, 70 г пшеничной муки, 200 г томатной пасты, 150 г свежих яблок, сахар.

Порционный кусок свиной корейки отбить, зачистить косточку, перерезать сухожилия и обжарить. При подаче в круглый баранчик положить котлеты, отваренные мучные клецки, залить красным соусом и украсить зеленью.

Приготовление соуса. В мучную жирную пассеровку добавить бульон, томат, прокипяченное вино, консервированные сливы, свежие яблоки.

Соус проварить в течение 10–15 минут, протереть, кипятить, заправить сливочным маслом.

Жаркое по-молдавски

800 г картофеля, 500 г мяса, 130 г моркови, 60 г репчатого лука, 15 г петрушки, 10 г пшеничной муки, 40 г томатной пасты, 60 г красного столового вина, 10 г чеснока, соль, перец, зелень укропа, петрушки.

Говядину нарезать на большие куски, отбить, посыпать перцем и обжарить. Мясо уложить в кастрюлю, туда же положить нарезанный картофель, который предварительно обжаривают вместе с луком, морковью, петрушкой. Мясо и овощи заливают красным соусом с вином, посолить и тушить 30–40 минут.

Готовое блюдо посыпать зеленью и чесноком.

Курица по-китайски

100 г вареного куриного мяса, 120 г ананаса, 120 г тушеных шампиньонов, 120 г майонеза, банка йогурта, 4 ст. л. белого вина, 20 г горчицы, листья зеленого салата, соль.

Взять 4 бокала для шампанского или 4 вазочки, выложить их изнутри листьями салата, предварительно промытых. Мясо курицы мелко нарезать, так же нарезать ананас и шампиньоны. Равномерно распределить по вазочкам и залить смесью из йогурта, майонеза, белого вина и горчицы.

Курица с ананасом

250 г отварного куриного мяса, 1/4 нарезанного ломтиками ананаса, 100 г спаржи, 1/2 ст. л. зелени (или соевого соуса), порошок имбиря на кончике ножа, растительное масло, куриный бульон, 2–3 ч. л. маисового крахмала, немного десертного вина, перец, соль.

Готовить маринад из смеси зелени с 1 ч. л. маисового крахмала, 1 ст. л. растительного масла, щепотки соли и перца.

Мясо птицы нарезать тонкими полосками и смешать с полученным маринадом. Когда мясо хорошо прокипятится, в этой смеси разогреть масло в сковороде и обжарить в нем куриное мясо.

Затем добавить к мясу тушеную спаржу и ананас. Тушить все на слабом огне под крышкой.

Для приготовления соуса взять оставшийся крахмал, сок ананаса, имбирь, все смешать и влить в кипящий куриный бульон, добавить десертное вино и этим соусом облить куриное мясо.

Подать с рассыпчатым рисом.

Баранья нога по-немецки

1,1 кг баранины, 100 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 50 г сельдерея, черный молотый перец, лавровый лист, 100 г красного сухого вина, 100 г винного уксуса, 300 г немецкого соуса, 375 г соуса кумберленд, соль.

Подготовленную мякоть задней ноги отбить и замариновать. Маринад готовят так: репчатый лук, морковь и сельдерей пошинковать, залить вином, водой и уксусом, добавить лавровый лист, черный перец, посолить по вкусу и кипятить 10–15 минут, затем охладить. После этого баранину залить маринадом и выдержать мясо не менее 24 часов в холодном месте.

Замаринованную ногу вынуть из маринада, обсушить салфеткой и подрумянить в масле, затем на том же масле готовить соус, положить в него мясо и тушить до готовности. К ноге подать отварной рис или пюре из чечевицы. Отдельно подать соус «Кумберленд».

Приготовление немецкого соуса. К готовому белому основному соусу добавить яичные желтки и заправить сливочным маслом.

Приготовление соуса «Кумберленд». Клюквенное варенье (можно использовать также брусничное, черносмородиновое или сливовое) протереть через сито, добавить готовый хрен, горчицу, сок лимона или лимонную кислоту, цедру лимона и апельсина, виноградное вино и тщательно перемешать.

Тефтели по-китайски

150 г креветок, 100 г куриной грудинки, 75 г панировочных сухарей, немного вина или водки, молотый перец, репчатый лук, измельченный имбирь, взбитые яйца, соевое масло, соль.

Тефтели по-китайски – золотистые шарики, ароматные, ломкие, рассыпчатые, с хрустящей корочкой и нежной сердцевиной.

Креветки очистить от панцирей, а куриную грудинку – от хрящей, измельчить мясо в фарш. Добавить к нему остальные продукты и шинкованный лук, обжаренный в масле. Вымешать до однародной массы и с силой шлепать ею по дну посуды до тех пор, пока фарш не станет липким и тягучим. Набрав фарш в кулак, выдавить его в виде шариков диаметром 2,5 см. Обвалять шарики в панировочных сухарях, опустить их в не слишком разогретое масло и жарить во фритюре на слабом огне 5 минут, а как только они набухнут, увеличить огонь.

Пожелтевшие шарики выложить на блюдо.

Фондю по-французски

3/4 стакана сухого белого вина, зубок чеснока, 6 яиц, 250 г натертого «Швейцарского» (голландского) сыра, 60 г сливочного масла, 1 /8 ч. л. молотого черного перца, соль.

Сухое вино наполовину выварить с раздавленным чесноком. Процедить и остудить.

В блюдо разбить яйца и размешать их с сыром, разогретым сливочным маслом, перцем и вываренным вином. Посолить по вкусу. Вылить в глиняный горшок или миску и, подогревая на слабом огне, размешивать до тех пор, пока масса не станет похожей на полужидкую кашу.

Булетты с рокфором

100 г сыра рокфор, 2 ч. л. коньяка или виски, 75 г сливочного масла, тмин, апельсин, капуста, салат, соль.

Рокфор и масло размять вилкой до получения однородной массы. Выставить на холод. Сформировать из охлажденной массы маленькие булетты (тип небольших котлет). Обвалять их в тертом сыре, посыпать тмином, положить на тонкие кусочки ржаного хлеба.

Подать с ломтиками апельсинов, капустой или салатом.

Беф-глясе

800 г жирного мяса, 2 репы, 2 моркови, 3/4 стакана консервированного зеленого горошка, 5 помидоров, 2 небольшие луковицы, 2 л крепкого бульона, 150 г желатина.

Для соуса: 2 ст. л. тертого хрена, сок одного апельсина и лимона, 2 ст. л. смородинового желе, цедра одного лимона, 1 ч. л. горчицы, стакан красного сухого вина, сахар, соль.

Нарезать остывшее жареное мясо поперек волокон тонкими ломтиками, разложить их на эмалированном противне и залить мясным желе, приготовленным из мясного бульона и желатина. Когда желе застынет, снова залить мясным желе. Так повторять до тех пор, пока на ломтиках мяса не образуется слой желе толщиной в палец.

Обровнять ножом все ломтики и сложить их в виде куска мяса. Залить желе. На полузастывшее желе положить гирляндой нарезанные коренья, снова залить желе и застудить.

По краю блюда разложить обжаренные коренья, целые луковички, тушенные в соке из-под жареного мяса, зеленый горошек, ломтики помидоров. К мясу подать соус в соуснике.

Соус готовится путем тщательного перемешивания предназначенных для него компонентов.

Заливное из гусиной печени с вином

Печень одного гуся, 0,5 стакана белого виноградного вина, 1 ст. л. сливочного масла, 50 г шпика, 1,5 стакана молока, соль.

Для желе: 0,5л мясного бульона, 0,5 лаврового листа, 6 горошин душистого перца, сок из 0,5 лимона, 15 г желатина.

Очищенную от пленок печень залить молоком на 1–2 часа и, когда она побелеет, переложить в кастрюлю со шпиком и маслом, залить вином, посолить и тушить до мягкости.

В бульон положить специи, прокипятить на слабом огне под крышкой, процедить, добавить лимонный сок и желатин, растворенный в 2 ст. л. воды, и опять вскипятить.

Немного остудить желе и наполнить им формочки до половины. Положить туда охлажденные ломтики печени и залить сверху желе. Подать на листьях салата.

Рагу из баранины

500 г баранины, 250 г красного столового вина, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 ч. л. томата-пасты, 1 ст. л. растительного масла, 1 морковь, 1/2 корня сельдерея, зубчик чеснока, 1 лавровый лист, перец, соль.

Мясо нарезать крупными кубиками, посолить и поперчить. Добавить морковь, сельдерей, лавровый лист. Обжарить на растительном масле, посыпать мукой, положить томат-пасту и поставить тушить. За 3 минуты до готовности влить красное столовое вино и добавить порубленный чеснок.

Подать с рисом.

Говяжий язык с яблочным соусом

2 говяжьих языка, 1 ст. л. красного виноградного вина, 10 яблок, 2 луковицы, 2 моркови, 2 корня петрушки, лимонная цедра, сахар, соль.

Языки хорошо промыть, ошпарить кипятком, положить в кастрюлю, добавить лук, морковь, корни петрушки и залить холодной водой так, чтобы она покрыла языки на три пальца. Поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, на небольшом огне довести языки до готовности, посолив в конце варки.

С готовых языков снять кожу, разрезать на широкие ломти, держа нож наискось, и залить небольшим количеством бульона, в котором языки варились, чтобы ломти не высохли.

Приготовление соуса. Яблоки очистить от кожицы и семян, разрезать на четвертинки, залить стаканом воды и сварить до мягкости. Затем протереть через дуршлаг, влить вино, посолить, всыпать сахар и добавить по вкусу натертую лимонную цедру, проварить.

Перед подачей языки залить соусом и хорошо прогреть.

Зеленый стручковый перец с мясом по-китайски

300 г постной свинины, 2 ч. л. рубленой зелени петрушки, 3 ч. л. маисового крахмала, 12 стручков зеленого перца, 6–8 ст. л. растительного масла.

Для соуса: 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 3 ст. л. белого десертного вина, 2 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли.

Свинину нарезать тонкими полосками, посыпать зеленью петрушки. Разведенный крахмал смешать с мясом и поставить на час мариновать. Перец нарезать полосками шириной 4 см и удалить семена.

Смешать предназначенные для соуса продукты.

Часть масла сильно разогреть, обжарить в нем мясо в течение 30 секунд. Как только оно изменит цвет, снять с огня. Таким же образом обжарить, постоянно помешивая, в оставшемся масле нарезанные стручки перца. Затем мясо соединить с перцем, влить соус и жарить еще несколько минут.

Мясо должно быть очень нежным, а перец – хрустящим.

Вместо стручкового перца можно взять лук-порей или любые другие овощи.

Цыплята в яйце

Цыпленок, 3 ст. л. белого десертного вина, 2 ст. л. растительного или сливочного масла, 0,5 луковицы, горсть белых грибов или шампиньонов, 1/3 стакана зеленого горошка, 3–4 яйца, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 ч. л. сахара, соль.

Цыпленка обработать, освободить мякоть от костей. Сварить из костей бульон, который должен выкипеть до 1/4 л. Остудить.

Сырое куриное мясо нарезать тонкими полосками и зажарить в масле до образования светло-коричневой корочки, добавить мелко нарезанный лук, грибы и горошек, потом зелень петрушки, соль, сахар. Тушить до готовности, затем влить белое вино.

Мясо с приправой и взбитые яйца опустить в бульон, и все разделить в мисочках на 4 порции. Мисочки вставить в большую кастрюлю, наполненную горячей водой, и поместить в духовой шкаф, чтобы яичная масса загустела. Подать на стол с гренками.

Курица в вине

2 небольших цыпленка, 1/4 стакана коньяка, 0,5 л красного виноградного вина, 2 ст. л. куриного жира или сливочного масла, 60-100 г шпика, 8 небольших луковиц, 125 г шампиньонов, зубчик чеснока, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 лавровый лист, перец, соль.

Тушки цыплят подготовить, разделить каждую на 4 части и обжарить. Обжаренные куски снять со сковороды, а вместо них положить нарезанный кубиками шпик, 2 небольшие луковицы, мелко нарезанные шампиньоны и растолченный чеснок. Все это слегка потушить. Затем снова положить на сковороду куски курицы, влить коньяк, всыпать муку, добавить лавровый лист и оставшиеся луковицы. Все хорошо перемешать, залить красным виноградным вином, приправить солью и перцем. Мясо вынуть, соусу дать наполовину выкипеть, после чего полить им мясо и подавать.

Цыпленок с шампиньонами

Цыпленок, 1 ч. л. сливочного масла, 0,5 ст. л. пшеничной муки, 40 г шампиньонов, 1 ч. л. мадеры, 3/4 стакана красного соуса, 150 г гарнира, соль.

Подготовленного цыпленка разрубить на куски, посолить, запанировать в муке и жарить в сотейнике с маслом до образования румяной корочки. Затем добавить нарезанные шампиньоны, закрыть сотейник крышкой и довести птицу и грибы до готовности, переложить в другую посуду, и хранить блюдо горячим.

Из сотейника слить жир, а в оставшийся сок влить мадеру, добавить красный соус красный, вскипятить и процедить.

При подаче положить цыпленка на блюдо или тарелку, на него – шампиньоны, и полить все соусом. На гарнир к цыпленку можно подать жареный картофель, молодой картофель или картофельные крокеты.

Жареная лапша с мясом по-китайски

400 г лапши, 250 г постной свинины, 2 ч. л. массового или кукурузного крахмала, разведенного в 2 ч. л. воды, 5 ст. л. растительного масла, стакан мелко нарезанных вареных грибов, 30 г листиков шпината, 2 соленых огурца средней величины.

Для соуса: 2 ст. л. суповой зелени, 1/2 стакана белого десертного вина, сахар на кончике ножа, соль.

Лапшу варить в течение 5 минут, не допуская разваривания. Откинуть на сито и облить теплой водой. Мясо нарезать узкими полосками. В разведенный крахмал добавить все компоненты для соуса.

Половину масла разогреть на сковороде. Туда положить хорошо обсушенную лапшу и тщательно перемешать. Поставить на 3 минуты запекать, время от времени встряхивая. Снять с огня.

Оставшуюся часть масла также разогреть, добавить в него мясо, грибы, шпинат, нарезанные тонкими ломтиками огурцы и, помешивая, довести до кипения.

Тушить в соусе до тех пор, пока мясо не изменит цвет, затем выложить на лапшу и подать с овощами.

Курица с ананасом по-китайски

500 г отварного куриного мяса, стакан белого десертного вина, 1/4 нарезанного ломтиками ананаса, сок из второй половинки ананаса, 2 ст. л. маисового или кукурузного крахмала, 5 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана куриного бульона, 200 г спаржи, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, порошок имбиря на кончике ножа, перец, соль.

Приготовить маринад из зелени петрушки, 2 ч. л. крахмала, 2 ст. л. растительного масла, соли и перца.

Куриное мясо нарезать тонкими полосками и поместить в маринад. Когда мясо хорошо пропитается этой смесью, обжарить его в масле. Прибавить подготовленную спаржу и ананас. Потушить все на слабом огне под крышкой.

Оставшийся крахмал, сок ананаса, имбирь смешать и влить в кипящий куриный бульон. Добавить белое десертное вино. Полученным соусом облить мясо.

Подать с рассыпчатым рисом.

Клецки тушеные с начинкой по-китайски

Для теста: 1,5 стакана муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, 1/2 стакана воды.

Для начинки: 250 г рубленого мяса, 1/2 ст. л. коньяка, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. растительного масла, 1/2, ч. л. кукурузного крахмала, 1/2 ч. л. тертого имбиря, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1/4 ч. л. соли.

Замесить и хорошо раскатать тесто. Прикрыть его влажной салфеткой, положить сверху небольшую тарелку и оставить на 2 часа подходить при комнатной температуре.

Затем еще раз тесто перемесить и раскатать на посыпанной мукой доске в жгут диаметром 5 см. Жгут разрезать на куски длиной 4 см, и каждый кусок раскатать на кружок диаметром 8 см. Приготовить начинку (все компоненты, предназначенные для нее, смешать и тщательно вымесить), положить на каждый кружок и сформовать клецки. В сковороду налить немного воды, положить в нее полотняную салфетку, а на салфетку – клецки на расстоянии 1 см. Прикрыть крышкой и тушить на пару 20 минут.

Из данного количества продуктов должно получиться 15 клецок.

Цыплята в яйце по-японски

Цыпленок, 3 ст. л. белого десертного вина, 2 ст. л. растительного или сливочного масла, 1/2 луковицы, горсть белых грибов или шампиньонов, 1/2 стакана зеленого горошка, 3–4 яйца, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 ч. л. сахара, соль.

Цыпленка обработать, освободить мякоть от костей. Сварить из костей бульон, который должен выкипеть до 0,5 л. Остудить.

Сырое куриное мясо нарезать тонкими полосками и зажарить в масле до образования светло-коричневой корочки, добавить мелко нарезанный лук, грибы и горошек, потом зелень петрушки, соль, сахар. Тушить до готовности. Влить белое десертное вино.

Мясо с приправой и взбитые яйца опустить в бульон и все разделить на 4 порции (в мисочках). Мисочки вставить в большую кастрюлю, наполненную горячей водой, и поместить в духовой шкаф, чтобы яичная масса загустела. Подать на стол с гренками.

Фаршированный мясной рулет

700 г мяса, (тонкий кусок).

Начинка: 100 г мягких хлебных крошек, 100 г бекона, порезанного на мелкие кусочки, 2 дольки мелко нарезанного чеснока, чашка бульона, воды или красного вина, по 1 дес. л. нарезанного лука, сельдерея, петрушки, 1 ст. л. масла, соль.

Разрезать мясо на полосы, смешать компоненты начинки и нанести ее на полосы мяса. Свернуть их и скрепить деревянной шпилькой. Слегка обвалять в муке и обжарить в масле. Добавить жидкость, кипятить на среднем огне около двух часов.

Баранина с соусом из клюквы и красного вина

Вырезка молодого барашка или лопатка, сливочное масло, 250 мл красного вина, 50 г клюквы, 0,5 луковицы, лук-порей, пучок сельдерея, черный перец, соль.

Выбрать хороший постный кусок молодого барашка (вырезку или лопатку). Отделить кости от мякоти – они понадобятся для соуса.

Растопить в кастрюле 0,5 ст. л. сливочного масла и припустить, предварительно измельчив, половинку небольшой луковицы, треть лука-порея и небольшой пучок сельдерея, посолив по вкусу и добавив 5 горошин перца.

Затем выложить в кастрюлю кости барашка, залить их 0,5 л воды, закрыть крышкой и поставить на медленный огонь на 45 минут. Потом процедить бульон и перелить в другую кастрюльку. В нее же добавить 250 г красного вина и 50 г клюквы. Потомить соус на медленном огне в течение 15 минут, хорошо перемешать – соус готов.

Мясо молодого барашка поварить не более 5 минут и оставить под крышкой еще на 10 минут, чтобы оно пропиталось соком. Затем нарезать баранину кусочками, разложить на две тарелки и обильно полить соусом. На гарнир можно подать отварной картофель или жареную брокколи.

Подавать мясо в горячем виде.

Паштет из курицы с вином

Курица весом 1–1,5 кг, луковица, 1 морковь, 1/2 стакана белого сухого вина, 1,5 стакана сливок, 2 ст. л. желатина, перец, соль.

Для татарского соуса: 2 банки майонеза, 2 ст. л. сахара, 3 соленых огурца, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 ст. л. рубленого зеленого лука.

Выпотрошенную, опаленную и хорошо вымытую курицу залить водой, добавить лук, морковь и сварить.

Вынуть курицу из бульона, остудить, снять с нее кожу и пропустить мясо три раза через мясорубку. Посолить, поперчить, влить белое сухое вино, перемешать, добавить желе из бульона и желатина, хорошо вымешать и потом осторожно перемешать со взбитыми сливками. Положить в форму, облитую холодной водой, и остудить в холодильнике.

Приготовление татарского соуса. Майонез хорошо растереть с сахаром, добавить мелко рубленные огурцы, зелень петрушки и лук. Хорошо перемешать. Перед подачей на стол опустить форму в горячую воду на несколько секунд, выложить паштет на тарелку, сверху облить небольшим количеством татарского соуса. Остальной соус подать в соуснике.

Жаркое из говядины с изюмом

500 г говядины (вырезка, толстый край), 2 ст. л. риса, 2 ст. л. изюма, 2 луковицы, 6 ст. л. растительного масла, 1/4 стакана красного столового вина, корень сельдерея, лавровый лист, перец черный молотый, соль.

Говядину нарезать на порционные куски, отбить и посыпать солью. Репчатый лук нашинковать, корень сельдерея натереть на терке, изюм и рис промыть. Все продукты смешать, посолить и поперчить. Этой массой намазать подготовленные куски мяса.

Скатать каждый в рулет, перевязать нитками, положить в кипящее растительное масло и обжарить с обеих сторон.

Затем полить красным столовым вином, добавить лавровый лист, гвоздику, мускатный орех. Тушить около 50 минут. Перед подачей нитки снять.

Цыпленок с пивом

Цыпленок, молотый черный перец, 2 ст л. сливочного масла, горчица, 0,5 бутылки пива, сок одного лимона, соль.

Отварить тушку цыпленка. Вынуть и положить на тарелку, посыпать черным молотым перцем, смазать сливочным маслом и горчицей, вложить в середину кусочек масла.

Подготовленного таким образом цыпленка положить в бумажный пакет (из коричневой плотной бумаги), налить туда 0,5 бутылки пива, сок одного лимона и тщательно подогнуть края, чтобы пиво не вытекло. Положить пакет на противень и поставить в духовку на 30 минут.

Заливное из гусиной печени с вином

Гусиная печень, 1/2 стакана белого виноградного вина, 1 ст. л. сливочного масла, 50 г шпика, 1,5 стакана молока, соль.

Для желе: 0,5 л мясного бульона, 1/2 лаврового листа, 6 горошин душистого перца, сок из 1/2 лимона, 15 г желатина.

Очищенную от пленок печень залить молоком на 1–2 часа и, когда она побелеет, переложить в кастрюлю со шпиком и маслом, залить вином, посолить и тушить до мягкости.

В бульон положить специи, прокипятить на слабом огне под крышкой, процедить, добавить лимонный сок и желатин, растворенный в двух столовых ложках воды, и опять вскипятить.

Остудить желе до полуготовности и наполнить им формочки до половины. Положить туда охлажденные ломтики печени и залить сверху желе. Подать на листьях салата.

Рагу по-португальски

500 г свинины, 250 г печени, 1/2 стакана красного виноградного вина, мелко нарубленная луковица, зубчик чеснока, 2 ст. л. мелко нарубленной зелени петрушки, гвоздика, 3 ст. л. смальца, перец, соль.

Свинину нарезать кубиками и потушить в красном виноградном вине, добавив сначала лук, толченый чеснок, зелень петрушки, а потом гвоздику, перец, соль. Время от времени помешивать, подливая понемногу воды. Затем мясо обсушить, печень нарезать кубиками и обжарить на смальце вместе с мясом.

Подать с соусом и белым хлебом или с рисом.

Тюрингское жаркое в горшочке

500 г нежирной свинины, 1/2 стакана красного виноградного вина, говяжья почка, 1–2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. меда, лавровый лист, 4 горошины душистого перца, перец, соль.

Свинину отварить в небольшом количестве воды до полуготовности с лавровым листом и душистым перцем. Почку вымочить, удалить из нее желчные протоки, соединить с мясом и варить все до готовности, потом охладить и нарезать.

Бульон проварить с медом, маслом, красным виноградным вином, солью и перцем. Положить в готовый бульон мясо и почку и дать блюду настояться. Подать в горшочке.

Филе беф-брезе

1 кг говядины, 0,5 л красного виноградного вина, 1/2 стакана растительного масла, 1 луковица, головка чеснока, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки и укропа, лимон, 2 лавровых листа, 7–8 гвоздик, 10 горошин душистого перца, соль.

Для гарнира: стакан мясного бульона, 200 г копченой свиной грудинки, 200 г полукопченой колбасы, кочан капусты, 500 г зеленого салата, 4 моркови, 150 г сливочного масла.

За 5–6 часов до приготовления зачистить мясо (освободить от пленок и сухожилий), положить в эмалированную кастрюлю, добавить нарезанные лук и чеснок, зелень и специи, влить растительное масло, сок из одного лимона, посолить, все хорошо перемешать, накрыть крышкой и вынести на холод на 3–4 часа. Затем влить красное виноградное вино, накрыть крышкой, поставить на огонь и тушить до готовности.

Перед подачей нарезать мясо тонкими ломтиками, положить на блюдо и облить соком, в котором тушилось мясо. По краю блюда разложить гарнир.

Приготовление гарнира. Капусту освободить от кочерыжки, залить соленым кипятком и проварить 10 минут. Затем разобрать ее на отдельные листья, а из листьев свернуть шарики величиной с небольшое яблоко и завязать каждый шарик в марлю для сохранения формы. То же самое сделать из листьев зеленого салата. Положить в неглубокую кастрюлю, залить бульоном, добавить масло и тушить до мягкости.

Порубить кубиками грудинку и колбасу. Из вареной моркови с помощью выемки сформовать шарики. Все это разложить по краю блюда с мясом, чередуя кочешки капусты и салата с грудинкой, колбасой и шариками моркови. Гарнир полить соком, в котором тушилось мясо.

Карбонады по-фламандски

750 г говядины, 5 л некрепкого пива, 2–3 ст. л. сливочного масла или сливочного маргарина, 4 большие луковицы, ломтик хлеба, 1 ч. л. горчицы, 1–1,5 ст. л. уксуса, 1–2 кусочка сахара, лавровый лист, зелень петрушки, тмин, перец, соль.

Разделать мясо на крупные куски, отбить тяпкой, разделить каждый кусок еще на две равные части, посолить, поперчить, обжарить с обеих сторон и снять со сковороды. В оставшемся жире потушить мелко нарубленную зелень петрушки и, добавив еще жира, обжарить мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Затем лук, мясо и зелень уложить слоями в кастрюлю, прикрыть смазанным горчицей ломтиком хлеба без корки, добавить пиво, тмин и лавровый лист. Тушить в течение двух часов на слабом огне. По мере выпаривания жидкости добавлять понемногу пива. Подливку заправить уксусом и сахаром.

Подать с отварным картофелем.

Заяц в горшочке по-немецки

750 г зайчатины, 1/4 стакана красного столового вина, 250 г свиного жира, 3 луковицы, 1–2 ломтика черного хлеба, 1–2 ст. л. пшеничной муки, перец, соль.

Зайчатину нарезать на порции, посолить, поперчить, обвалять в муке и выложить в горшок, чередуя мясо с ломтиками свиного жира, рубленым луком и кусочками черного хлеба. Полить красным столовым вином, тушить на слабом огне 1–1,5 часа.

Жаркое эстергази по-австрийски

100 г мякоти говядины, 1/2 стакана красного столового вина, 2 луковицы, 1–2 моркови, 2–3 ст. л. свиного жира или сливочного масла, ломтик ржаного хлеба, несколько анчоусов (или кусочек хорошо вымоченной сельди), 1/2 стакана сливок, перец, соль.

Мясо нарезать ломтиками толщиной в палец (по 1–2 ломтика на порцию), слегка отбить и смазать растопленным жиром или маслом. Посолить, поперчить и обжарить.

Лук и морковь нарезать тонкими ломтиками, слегка подрумянить на масле, а затем положить на них ломтики мяса, добавив красное столовое вино и нарезанный кубиками ржаной хлеб. Залить кипятком, чтобы жидкость совсем покрыла мясо, прикрыть крышкой и поставить тушить на час.

Отвар протереть через сито и смешать с очищенными и мелко нарубленными анчоусами. На каждый ломтик мяса положить по 1 ст. л. смеси, полить сливками и немного потушить на слабом огне.

Подать с картофельным пюре или рисом.

Пикантное мясо с красным вином

1 кг мяса (свиная шейка, карбонад или вырезка телятины), 700 мл красного сухого вина, 2 луковицы, 250 г сливок, 50 г растительного масла, зелень петрушки, соль, молотый черный перец.

Мясо нарезать на порционные ломтики толщиной 1–1,5 см, слегка отбить, положить в миску, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, луком, перемешать и залить красным сухим вином, чтобы оно полностью покрыло мясо. Закрыть миску крышкой и убрать в холодильник на 12 часов.

Далее мясо освободить от лука и зелени и обжарить на масле с обеих сторон до появления корочки. В отдельной сковороде обжарить на растительном масле мелко нарезанный лук. Переложить мясо в посуду с толстым дном, добавить жареный лук, приправить молотым черным перцем, залить вином, накрыть крышкой и тушить час.

По мере необходимости подливать вино, чтобы мясо и лук не подгорало. Мясо переложить на тарелку.

Соус слить, процедить через марлю, затем вылить опять в сковороду. В соус добавить сливки, размешать, прогреть на слабом огне и выложить мясо. Накрыть крышкой и дать постоять 15 минут.

Говяжий язык с яблочным соусом

2 говяжьих языка, 1 ст. л. красного виноградного вина, 10 яблок, 2 луковицы, 2 моркови, 2 корня петрушки, лимонная цедра, сахар, соль.

Языки хорошо промыть, ошпарить кипятком, положить в кастрюлю, добавить лук, морковь, корни петрушки и залить холодной водой так, чтобы она покрыла языки на три пальца.

Поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, на небольшом огне довести языки до готовности, посолив в конце варки.

С готовых языков снять кожу, разрезать на широкие ломти, держа нож наискось, и залить небольшим количеством бульона, в котором языки варились, чтобы ломти не высохли.

Приготовить соус. Яблоки очистить от кожицы и семян, разрезать на четвертинки, залить стаканом воды и сварить до мягкости.

Затем яблоки протереть через дуршлаг, влить красное виноградное вино, посолить, всыпать сахар и добавить натертую лимонную цедру по вкусу. Проварить.

Перед подачей языки залить соусом и хорошо прогреть.

Курица по-мадридски

Курица, 1/2 стакана белого виноградного вина, 150–200 г шампиньонов, луковица, 3–4 ст. л. сливочного масла или сливочного маргарина, 3 картофелины, 2 стручка сладкого перца, черный молотый перец, соль.

Курицу выпотрошить и натереть солью и черным молотым перцем. Половину масла растопить, слегка обжарить в нем лук, добавить очищенные, нарубленные шампиньоны и небольшое количество воды. Тушить до готовности. Курицу наполнить этой смесью, зашить и обжарить со всех сторон на оставшемся масле. Через 15 минут добавить нарезанные дольками сырой картофель и тонкими кольцами стручковый перец вместе с семенами. Влить белое виноградное вино (если жидкости недостаточно, можно добавить небольшое количество воды) и тушить курицу до готовности, часто поливая образующимся соком. Соус приправить солью и черным молотым перцем.

Перед подачей на стол курицу полить соусом. Отдельно подать белый хлеб или зеленый салат.

Телятина с орехами

5 кг телятины, 250 г очищенных орехов, 2–3 моркови, 3 луковицы, 0,5 л сметаны, 0,5 л белого сухого вина, свиной жир, молотый черный и красный перец, соль.

Мясо нарезать большими кусками, посолить, обжарить в свином жире, сложить в посуду, поперчить, добавить нарезанные кружочками морковь и лук, влить белое сухое вино и тушить до готовности. Готовое мясо нарезать на куски. Каждый кусок смазать орехами, растертыми с несколькими ложками сметаны, солью и красным перцем. Тушеные овощи протереть сквозь сито, соединить с соусом, образовавшимся при тушении мяса, влить сметану, посолить, подогреть и залить мясо. На гарнир подать отварной рис и цветную капусту с маслом.

Буженина с пивом

500 г свинины, 2 ст. л. смальца или сливочного масла, морковь, луковица, корень петрушки, горький и душистый перец горошком, лавровый лист, 1 ч. л. сухой мяты, 2 стакана пива, 1 ст. л. сливочного масла для заправки бульона, 1 кг картофеля, соль.

Крупный кусок свиного окорока очистить от жил и пленок, промыть, посолить и обжарить на хорошо разогретом смальце или сливочном масле.

Затем переложить в кастрюлю, добавить очищенные и нарезанные морковь, петрушку и лук, горький и душистый перец, лавровый лист, сухую мяту, залить пивом и тушить до готовности.

При подаче к столу буженину нарезать на порции, гарнировать отварным картофелем, полить подогретым, процеженным и заправленным маслом бульоном.

Цыпленок по-охотничьи

Тушка цыпленка, луковица, 2–3 дольки чеснока, 1 ст. л. муки, стакан воды, 1/2 стакана растительного масла, стакан белого вина, 2 помидора, 1 ст. л. коньяка, грибы, ветчина, соль.

Подготовленную тушку цыпленка обсушить салфеткой и обжарить до равномерного подрумянивания. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, чеснок, муку, разведенную водой, и масло. Довести мясо до мягкости, затем влить белое вино, добавить помидоры, очищенные и натертые на терке, коньяк. Проварить на слабом огне еще 4–5 минут. Подавать с отварными грибами, обжаренными с мелко нарезанной жирной ветчиной.

Почки в сидре

10 бараньих или телячьих почек, 10 яблок, 3 луковицы, соль, молотый перец, бутылка сидра (брюта или полусладкого), 100 мл растительного масла.

Почки промыть, залить на ночь молоком. Если запах останется, залить их на несколько минут кипятком, затем эту воду слить. Снять с почек пленки, разрезать на половинки, а потом на дольки. Яблоки промыть, удалить сердцевинки, порезать крупными кусками. Кольца лука немного отжать руками, чтобы объем уменьшился. Разогреть в сковороде масло, положить почки и слегка обжарить, чтобы появилась корочка, а сами почки остались сырыми. Добавить лук, яблоки и залить сидром. Прикрыть сковороду крышкой и тушить до готовности на слабом огне. Луково-яблочный соус с кусочками яблок и почек приправить солью и молотым перцем.

Печень в винном соусе

300 г куриной печени, 2 моркови, луковица, 2 сладких болгарских перца, 100 г растительного масла, 1 ч. л. соли, черный перец, 60 мл красного сухого вина, 1 ст. л. коричневого сахара, соль.

У перца вырезать сердцевину, удалить семена. Морковь и перец нарезать соломкой, репчатый лук – кольцами. Печень промыть в проточной воде, высушить, нарезать крупными пластинами.

Положить в сковороду 1–2 ст. л. растительного масла и обжарить печень, должна образоваться корочка, а внутри печень должна оставаться красной. Обжаренную печень переложить в посуду с толстым дном.

На сковороде разогреть растительное масло, выложить нарезанные морковь и сладкий перец, обжаривать около 3 минут, затем переложить к печени.

Обжарить лук до прозрачности. Посыпать лук коричневым сахаром, пока сахар не расплавится. Добавить к печени.

Печень смешать с овощами, посолить, приправить молотым черным перцем, влить красное сухое вино. Накрыть крышкой и тушить при средней температуре 5 минут.

Готовую печень с овощами разложить на тарелки и подавать в горячем виде.

Свиные ребрышки в вине

1 кг свиных ребер, 2–3 шт. репчатого лука, соль, перец черный молотый, стакан полусладкого красного вина.

Ребра порезать на кусочки, посолить и поперчить, плотно сложить в сковородку или казанок без масла. Лук почистить, порезать полукольцами и разложить на ребрышки, накрыть крышкой, поставить на огонь. Влить красное вино. После того как закипит, ослабить огонь. Тушить 1,5 часа.

Подать с отварным картофелем.

Чахохбили в красном вине

1 кг курицы, 100 г сливочного масла, луковица, 2 ст. л. томата-пасты или 3 свежих помидора, 1 ч. л. яблочного уксуса, стакан красного крепленого вина, соль, сахар, петрушка, укроп, кинза, зеленый лук и базилик.

Мелко нарезанный лук пассеровать на сливочном масле 5 минут. Нарубить курицу на кусочки, посолить, поперчить и положить в сотейник, обжарить до румяной корочки. После этого влить бульон или кипящую воду, уксус, обжаренный лук, разведенную водой томат-пасту или протертые помидоры, затем красное крепленое вино и специи. Тушить на слабом огне 30–40 минут. К блюду подается много зелени – петрушка, укроп, кинза, зеленый лук и базилик.

Кролик в красном вине

Кролик, 150–200 мл красного столового полусладкого вина, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. бальзамического уксуса, сок одного лимона, Зелень петрушки, луковица, специи, соль.

Тушку кролика промыть, разрезать надвое. Если форма большая, можно кролика оставить целым. Форму застелить фольгой, положить туда кролика. Смешать специи с солью и смазать ими кролика. Затем смешать красное вино с оливковым маслом, добавить бальзамический уксус, сок одного лимона. Залить кролика соусом. Порезать лук кольцами, петрушку разделить на небольшие веточки и положить в форму. Запекать в духовке до готовности 40–50 минут.

Утка с лимонным соком и вином

1,5 кг утки, 100 г сливочного масла, 200 мл белого сухого вина, лимон, 50 г сметаны, соль, черный молотый перец, зелень петрушки.

Очищенную и промытую утку посолить, поперчить, обрызгать лимонным соком и обжарить на сливочном масле. Затем облить белым сухим вином и поставить в духовку на 35–45 минут.

Запекать до образования светло-коричневой корочки, через каждые 10 минут поливая утку образовавшимся соком.

Готовую утку уложить на блюдо, облить соком, смешанным со сметаной, украсить дольками лимона и зеленью петрушки.

Жаркое в красном вине

1 кг говядины (плечевая часть), стебель сельдерея, кольраби с листями, 1 морковь.

4 помидора, 375 мл сухого красного вина, 250 мл мясного бульона, 3 ст. л. растительного масла, 50 г сливочного масла, луковица, 2 зубчика чеснока, гвоздика, соль, молотый черный перец, тертый мускатный орех.

Подготовленное мясо нашпиговать нарезанным чесноком.

В жаровню положить растительное и сливочное масло, растопить. Положить мясо и обжарить со всех сторон.

Сельдерей, морковь и кольраби почистить, мелко нарезать, положить в жаровню и поджарить. Листья кольраби отложить в сторону. Посолить и поперчить, добавить гвоздику, красное вино и потушить.

Помидоры поместить на минуту в кипяток, затем снять кожуру. Разрезать, вынуть семена. Мякоть нарезать кубиками, добавить мясной бульон, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 3 часа.

Соус процедить, посолить, поперчить, добавить мускатный орех и снова подогреть. Листья кольраби нарезать на тонкие полоски и уложить на мясо.

К жаркому в качестве гарнира подать поленту.

Мясные рулеты в красном вине

1 кг свинины, 200 г телячьего фарша, 400 г шампиньонов, пакет овощной смеси из цветной капусты, брокколи и моркови, 300 г говяжьей или гусиной печени, чернослив без косточек, луковица, стакан красного вина, соль.

Свинину порезать, отбить, посолить, поперчить. Шампиньоны отварить, затем обжарить в сливочном масле и луке. Овощную смесь отварить до полуготовности. Печень варить 20 минут, остудить, измельчить с помощью миксера, добавить 2 ст. л. сливочного масла, посолить и поперчить. Чернослив порезать. Фарш из телятины смешать с печенью, черносливом, овощами и шампиньонами, разместить на отбивных и закатать их в не слишком толстые рулеты, укрепить деревянными зубочистками, обжарить в сливочном масле. Удалив зубочистки, сложить в сковороду, залить красным вином и тушить в духовке 30 минут.

Подавать можно горячим и холодным.

Телятина с орехами

1 кг телятины, 1,5 стакана грецких орехов, морковь, 1 шт. репчатого лука, 1,5 стакана сметаны, 1,5 стакана белого сухого вина, соль, красный и черный молотый перец.

Большие куски мяса посолить, обжарить, сложить в посуду, поперчить, добавить морковь кружочками и лук кольцами, белое сухое вино. Тушить в закрытой посуде до готовности. Теплое мясо нарезать ломтиками, смазать орехами, растертыми с несколькими ложками сметаны, солью и красным перцем. Лук и морковь протереть, соединить с соусом, который образовался во время тушения, добавить сметану, посолить, довести до кипения, залить мясо.

Подавать с рисом.

Цыпленок в белом вине

Цыпленок, 2 луковицы, 3 яблока, 100–200 мл белого сухого вина, соль, черный молотый перец.

Цыпленка разделать на куски, натереть солью, черным молотым перцем, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом. Затем положить в сотейник в разогретое растительное масло. Добавить поджаренный мелко нарезанный лук. Цыпленка залить белым сухим вином на одну треть, добавить очищенные от кожуры и нарезанные кубиками кисло-сладкие яблоки. Тушить 30 минут.

Подать с отварным рисом, полив образовавшимся соусом. На лук положить тонко порезанные помидоры, которые надо будет слегка посолить.

Свинина с вином и базиликом

200 г свинины, 100 мл вина, 2 г базилика, 15 г листьев салата, 25 г майонеза.

Свинину промыть, смазать майонезом, посыпать базиликом и залить вином. Мариновать 15 минут. Обжарить мясо на сковороде на растительном масле, посолить.

При подаче выложить на листья салата, соль.

Телятина с яблоком в вишневом соусе

250 г телячьей вырезки, яблоко, 40 г мороженой вишни без косточек, 50 г сливочного масла, 50 мл красного вина, 40 г растительного масла, розмарин, соль, перец.

Мясо нарезать, отбить, посолить, добавить перца. Удалить сердцевину яблока, очистить, нарезать кругами, обжарить на сливочном масле. Затем вырезку обжарить на подсолнечном масле, с обеих сторон добавив розмарин. Мясо выложить на блюдо с яблоками, украсить розмарином.

Подать с соусом.

Приготовление соуса. Вино влить в сотейник, выпарить на огне 2 минуты, добавить вишни, прокипятить 5 минут, перемешивая.

Сладкие блюда

Салат из фруктов с йогуртовым кремом

1–2 яблока, 4 инжира, 2–3 апельсина, манго, 6 киви, 1 ананас, 3 ст. л. коньяка, 50 г семечек подсолнуха, свежая мята, 350 г йогурта, 100 г сыра.

Нарезать фрукты ломтиками, перемешать с коньяком.

Обжарить семечки подсолнуха без жира на тефлоновой сковороде, мелко порубить зелень мяты, перемешать йогурт и свежий сыр.

Подавать салат следует с йогуртовым кремом, сверху посыпать семечками подсолнуха и листочками мяты.

Мусс апельсиновый или мандариновый

20 г апельсинов или мандарин, 15 г сахара, 3 г желатина.

Для сиропа: 3 мл вина, 10 г сахара, 15 мл воды.

Очистить апельсин или мандарин от кожицы, мелко нарезать цедру и проварить ее вместе с сахаром.

Затем растворить в этом сиропе желатин, ввести сок от апельсинов или мандаринов, охладить и взбить смесь.

Подать, полив сиропом и вином.

Крем ванильный из сметаны

250 г сметаны, 15 г сахара, 50 мл молока, 9 яиц, 2 г желатина, 0,05 г ванилина.

Для сиропа: 5 мл вина, 10 г сахара, 15 мл воды.

Этот крем готовят из сметаны высшего и первого сортов, с содержанием жира не меньше 30 %.

Сметану процедить через марлю и поставить на холод. Одновременно приготовить яично-молочную смесь с желатином и добавить в нее ванилин. Охлажденную сметану взбить веничком до образования густой массы и при непрерывном помешивании влить в нее яично-молочную смесь.

Крем сразу разлить в формочки и охладить.

Крем ванильный из сметаны, как и из взбитых сливок, при подаче полить фруктово-ягодным сиропом или сиропом с десертным вином.

Абрикосовый или персиковый десерт

600 г абрикосов или персиков, 3 стакана белого сухого вина, 1/3 стакана сахарной пудры, 5 ст. л. сахара, 2 небольших лимона, кусочек корочки корицы.

Половину указанного количества фруктов очистить, разрезать на мелкие дольки, посыпать сахарной пудрой и поставить в холодильник.

В вино добавить кусочек цедры лимона, лимонный сок, корицу, разогреть на слабом огне. Незадолго до кипения снять с огня и остудить. Оставшиеся фрукты протереть через сито, добавить сахар, залить остуженным белым сухим вином и перемешать.

Полученным соусом залить подготовленные ранее фрукты.

Мороженое с вином

400 г сливочного мороженого, бутылка белого десертного вина, ягоды из клубничного варенья.

В бокалы налейте белое десертное вино, положите мороженое, а сверху – ягоды. Подайте чайные ложечки.

Апельсины и мандарины с сахаром и вином

100 г апельсинов или мандарин, 40 г сахара, 10 мл вина (мускат или портвейн).

Очищенные от кожицы и нарезанные кружочками апельсины или мандарины (последние можно разделить на дольки) положить горкой в вазочку, посыпать сахаром и залить вином – розовым мускатом или портвейном.

Сахарный песок или сахарную пудру можно подать на розетке отдельно.

Ананас с сиропом

100 г ананасов, 30 г сахара, 5 мл рома или ликера.

Ананас нарезать кружочками или ломтиками толщиной 2–3 мм (4–5 на порцию) и разложить их на вазе веером или свернуть трубочками. Отдельно в соуснике подать крепкий сахарный сироп с ромом. Ром можно заменить ликером.

Яблоки в вине, фаршированные саго

100 г яблок, 20 г саго, 40 г сахара, 20 мл розового мускатного вина, 20 г воды, 10 г тминного сока, 0,2 г лимонной кислоты.

Яблоки промыть, удалить сердцевину, очистить, вторично промыть в подкисленной лимонной кислотой воде и сварить до готовности. Перебрать саго, промыть его в холодной кипяченой воде, сварить до готовности, откинуть на сито, положить в посуду, всыпать сахар, влить розовый мускат, разведенный пополам с водой, добавить лимонный сок и кипятить 5–6 минут. В вазочки положить яблоки, середину наполнить саго вместе с сиропом. Подавать холодными или горячими.

Чернослив, фаршированный яблоками

40 г чернослива, 60 г яблок, 0,2 г лимонной кислоты.

Для сиропа: 7 мл вина, 15 г сахара, 15 мл воды.

Чернослив перебрать, промыть в теплой воде, положить в посуду, залить горячей водой и варить до готовности, а затем охладить. Промытые яблоки нарезать мелкими кубиками и, если они недостаточно кислые, добавить лимонную кислоту.

Из чернослива удалить косточки, после чего нафаршировать яблоками, положить в креманку и залить сиропом.

Фаршированный чернослив можно подавать со взбитыми сливками (30 г сливок и 15 г сахарной пудры на порцию).

Пьяный творог по-девонширски

1 ст. л. сахара, 1 ст. л. бренди или рома, 1/2 ч. л. молотой корицы и 1 ч. л. сычужного экстракта, 0,5 л теплого молока.

Смешать 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. бренди или рома, 1/2 ч. л. молотой корицы и 1 ч. л. сычужного экстракта. Залить 0,5 л теплого молока. Дать постоять. Сверху распределить 100 г взбитых сливок, посыпать сахаром. Хорошо приготовленный творог должен резаться на тонкие кусочки, как желе. Но в отличие от желе он приготовится быстрее и лучше в помещении с комнатной температурой, чем в более холодном.

Крем ванильный (сливочный)

50 г сливок, 15 г сахара, 20 мл молока, 15 яиц, 2 г желатина, 0,05 г ванилина.

Для сиропа: 5 мл вина, 10 г сахара, 15 мл воды.

Желатин замочить в холодной воде. Сливки процедить, охладить и взбить. Для приготовления яично-молочной смеси яйца отбить в сотейник или кастрюлю, тщательно растереть с сахаром, а затем соединить с кипяченым молоком и, непрерывно помешивая, нагреть смесь до 70–80 градусов.

Замоченный желатин отжать, ввести в подготовленную смесь, дать полностью раствориться, после чего добавить ванилин или мелко нарезанную и хорошо растертую с сахаром ваниль, тщательно размешать, процедить и охладить смесь до 25–30 градусов.

Взбитые сливки соединить с яично-молочной смесью, разлить крем в формы и охладить. При подаче полить сиропом с вином.

«Птичье молоко» (снежки)

1 л молока, 6 яиц, 200 г сахара, ваниль, 1 ч. л. картофельной или пшеничной муки, 1 ст. л. рома.

В широкой кастрюле вскипятить молоко с ванилью. Взбить белки, добавить 100 г сахарной пудры и продолжать взбивать, пока белки не загустеют. Отставить молоко на тихий огонь, чтобы оно слабо кипело. Столовой ложкой взять взбитые белки, чайной ложкой придать им округленную форму и столкнуть в кипящее молоко.

Не класть одновременно в кастрюлю более 4–5 белков. Варить каждую порцию 2 минуты, переворачивать белки и доваривать еще две минуты. Выложить шумовкой в сито, дать стечь. Сварить таким образом все белки. Чтобы они не опали, нужно внимательно следить за молоком: при сильном кипении белки могут перевариться.

Отдельно растереть желтки со 100 г сахара и 1 ч. л. картофельной муки, которую можно заменить пшеничной, и осторожно влить процеженное молоко.

Поставить на плиту, все время размешивая, пока не загустеет. Когда крем остынет, прибавить 1 ст. л. рома и вылить на блюдо, положив сверху сваренные белки.

Кофейный крем

4 яйца, 120 г сахара, 2 ст. л. кофе, 1 ст. л. рома, 3 листика желатина, 2 ст. л. воды, 250 г сливок.

Растереть добела желтки с сахаром и влить в них 2 ст. л. крепкого кофе, 1 ст. л. рома и распущенный в 2 ст. л. кипятка желатин.

Мешать на краю плиты, пока не согреется. Взбить в пену 4 белка, смешать с согретой массой, прибавить 250 г взбитых сливок, вылить в смоченную водой форму и поставить на лед.

Перед подачей на стол опрокинуть на блюдо и украсить взбитыми сливками.

Ромовый соус

3 желтка, 100 г сахара, 1 ч. л. картофельной муки, 2 стакана молока, 2 ст. л. рома.

Добела растереть в миске желтки с сахаром и 1 ч. л. картофельной муки, разведенной в холодной воде. Тереть, пока не станет как крем. Поставив миску на край плиты, вливать понемногу горячее молоко, все время помешивая ложкой, пока соус немного не загустеет.

Снять с плиты и добавить ром.

Винный соус

4 желтка, 100 г сахара, 1 ч. л. картофельной муки, 0,5 л белого вина.

Растереть желтки с сахаром и 1 ч. л. картофельной муки, разведенной в холодной воде. Понемногу влить 0,5 л согретого белого вина, поставить на плиту на средний огонь, все время помешивать, не давая закипеть. Когда соус начнет густеть, отставить и продолжать мешать, пока не остынет.

Фруктовые крокеты

400 г сливочного масла, 1/4 стакана коньяка, 2,5 стакана сахара, 2 ст. л. пшеничной и 2 ст. л. картофельной муки, 3 стакана молока, 2 желтка, дыня, 4–5 груш, банка консервированных ананасов, 2 стакана очищенных грецких орехов, пакетик ванильного сахара.

Дыню нарезать мелкими кубиками, засыпать 0,5 стакана сахара, залить коньяком, накрыть и поставить в холодильник на ночь. Пшеничную муку мешать с картофельной, развести стаканом холодного молока так, чтобы не было комков, а потом соединить с остальным предварительно вскипяченным молоком. Размешать и остудить.

Масло слегка растереть с сахаром и желтками и, постепенно добавляя остывшую молочную смесь и ванильный сахар, сделать пышный крем. Дыню перемешать с остальными фруктами, нарезанными такими же кубиками, соединить с кремом, хорошо смешать и поставить в холодильник на 2 часа для затвердения. Орехи измельчить.

Застывшую массу брать ложкой, скатывать в шарики, обваливать в орехах и складывать пирамидкой на плоском блюде. До подачи на стол держать в холодильнике.

Желе с красным вином

2 стакана воды, 2 стакана красного столового вина, 4 ст. л. сахара, 12–13 г желатина.

В горячую воду всыпать сахар, довести до кипения, добавить растворенный, процеженный желатин. Охладить до комнатной температуры, влить красное столовое вино, перемешать и разлить в порционную посуду. Охладить.

Гоголь-моголь

5 желтков, 1/4-1/2 стакана рома или апельсинового ликера, 6 ст. л. сахара, цедра лимона.

Желтки смешать с сахаром и лимонной цедрой, взбить венчиком до получения густой массы, добавить ром или ликер и еще немного взбить. Пенообразный крем распределить в 4 бокала и подать на десерт вместе с бисквитами.

Фрукты в желе

3 груши, 2 айвы, 3яблока, лимон, 1 ст. л. ликера, 2 стакана сахара, 0,5л молока, 4 желтка, 2 ч. л. желатина, 50 г миндального печенья.

Вскипятить стакан сахара с двумя стаканами воды. Груши и яблоки очистить от кожи, отварить в сиропе до мягкости. Айву очистить, нарезать крупными дольками, удалить семена и сварить в кипятке до полуготовности, а затем в сиропе – до мягкости.

Разложить фрукты в глубоком стеклянном блюде, засыпать нарезанными квадратиками миндального печенья, смоченного в ликере.

Молоко вскипятить. Стакан сахара растереть с желтками и постепенно залить горячим молоком, непрерывно помешивая. Добавить тертую цедру лимона и распущенный желатин. Смесь слегка остудить и залить ею фрукты. Поставить в холодное место на два часа, чтобы желе хорошо застыло.

Суфле из крыжовника по-датски

500 г крыжовника, 1/2 стакана белого сухого вина, 5 ст. л. сахара, цедра 1/2 лимона, 2 яйца, 1 ч. л. пшеничной муки.

Крыжовник проварить до мягкости, добавив цедру лимона и сахар. Протереть через сито. Желтки смешать с сахаром и небольшим количеством остуженного ягодного пюре, затем соединить с остальным пюре и, помешивая, проварить 3–5 минут. Влить белое сухое вино, прибавить взбитые в пену белки и муку.

Полученную массу переложить в смазанную маслом форму и запекать 30 минут на слабом огне.

Охладить и подать к столу.

Крем «Мокко»

3 желтка, 2 ст. л. мадеры, 4 ст. л. сахара, 0,5 стакана крепкого кофе, 1 ст. л. желатина, 2 стакана сливок, ванилин.

Растереть желтки и сахар добела, разбавить горячим кофе, поставить на пар и, помешивая, проварить смесь до густоты жидкой сметаны. Остудить, добавить по вкусу ванилин, мадеру и растворенный жидкий теплый желатин.

Выбить сливки и осторожно сверху вниз перемешать с остывшей массой. Положить в намоченную водой форму и поставить в холодильник на 2 часа.

Подать крем на плоском блюде.

Фрукты в желе

3 груши, 2 айвы, 3 яблока, лимон, 2 ст. л. миндаля, 1 ст. л. ликера, 2 стакана сахарного песка, 0,5 л молока, 4 желтка, 2 ч. л. желатина.

Вскипятить стакан сахара с двумя стаканами воды. Груши и яблоки очистить от кожи, отварить в сиропе до мягкости. Айву очистить, нарезать крупными дольками, удалить семена и сварить в кипятке до полуготовности, а затем в сиропе до мягкости.

Все готовые фрукты разложить в глубоком стеклянном блюде. Сверху засыпать нарезанным, смоченным в лимоне миндалем.

Молоко вскипятить. Один стакан сахара растереть с желтками и постепенно заливать горячим молоком, непрерывно помешивая, чтобы не заварить желтки. Добавить тертую цедру с лимона и распущенный желатин.

Смесь слегка остудить. Залить ею фрукты так, чтобы они были полностью закрыты. Поставить на холод на 2 часа, чтобы желе хорошо застыло.

Подавать на стол непосредственно перед едой.

Пылающие бананы

2 банана, 10 г сливочного масла, лимонный сок, сахар, корица, 20 мл рома или коньяка.

Бананы очистить и разрезать пополам, разложить на мелкой сковороде, сбрызнуть лимонным соком, посыпать сахаром и корицей. Слегка смазать маслом. Положить в средненагретую духовку. Когда бананы подрумянятся, подать к столу. Облить ромом или коньяком и поджечь.

Крем с миндалем

150 г сливочного масла, 4 стакана сахарной пудры, 2 желтка, пакетик ванильного сахара, 2 ч. л. крахмала, 1 ст. л. сахара, стакан молока, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. коньяка, 6 ст. л. измельченных орехов или сладкого миндаля, соль.

Масло, сахарную пудру, щепотку соли, желтки и ваниль хорошо перемешать. Из молока, добавив крахмал и сахар, приготовить пудинг. В охлажденный пудинг влить лимонный сок, коньяк и ложкой добавить приготовленную массу. Перемешать с орехами.

Пицца клафути с киви

Для теста: 200 г муки, 50 г сахара, 135 г сливочного масла, желток.

Для начинки: 10 киви, 1 стакан сливок, 150 г сахарной пудры, 2 яйца, 50 г коньяка.

Масло предварительно охладить, мелко порезать, добавить остальные продукты и замесить тесто. Поместить на холод на полчаса. Затем раскатать и выложить в форму для выпечки. Проколоть в нескольких местах вилкой, покрыть фольгой, сверху в качестве груза насыпать крупу.

Поместить форму с тестом в духовку на 20–25 минут. Извлечь форму из духовки, удалить фольгу и груз. Дать тесту остыть. За это время очистить киви от кожуры и нарезать кружочками толщиной 1 см. Выложить на тесто так, чтобы равномерно покрыть всю поверхность. В стеклянной посуде взбить яйца, постепенно вливая сливки. Добавить половинку сахарной пудры и коньяк. Полученную массу через сито вылить на киви. Поместить пиццу в горячую духовку еще на 20 минут. Дать немного остыть и посыпать сверху сахарной пудрой. К столу подать теплой.

Груши в сиропе

250 г груш, 80 г сахара, корица, 50 г воды, 50 г красного вина.

Мелкие груши очистить и, не разрезая, положить в кастрюлю. Посыпать сахаром, порошком корицы, залить водой, красным вином и варить при слабом кипении 15 минут. После этого груши вынуть из сиропа, уложить в вазочки, сироп загустить и залить им груши.

Кекс «Столичный»

Для кексов весом 600 г: стакан муки, 1 ст. л. коньяка, 6,5 ст. л. сливочного масла, 3/4 стакана сахара, 3 яйца, 1 /4 стакана изюма, 1 ст. л. сахарной пудры, сода на кончике ножа, 1/3 ч. л. соли.

Разогреть до состояния сметаны масло, растереть с сахаром, затем, взбивая массу деревянной ложкой, добавить яйца, соль и коньяк, а через 15–20 минут от начала взбивания – изюм, муку и соду. Замесить тесто положить в смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой формы. Поставить формы на противень, оставляя промежутки между ними, и поместить в духовку.

Кексы весом 60-100 г выпекать 25–32 минуты, а весом 500–600 г – 60–70 минут при температуре 190–200 градусов.

После охлаждения вынуть кексы из форм, зачистить ножом или теркой подгорелые места и обсыпать сахарной пудрой.

Клубничный крем

4 желтка, яйцо, 140 г сахара, ванилин, 250 г клубники, стакан сливок, 3 ч. л. клубничного ликера.

Желтки, яйцо, сахар, ванилин смешать и взбивать в течение 15 минут на водяной бане. Затем вынуть из воды и взбивать до тех пор, пока масса не остынет. Добавить размятую клубнику и взбитые сливки. Полученным кремом наполнить креманки и поставить в холодильник. Перед подачей добавить клубничный ликер, украсить ягодами клубники.

Арбуз фаршированный

Половинка арбуза, 2 яблока, банан, 50 г изюма, 50 г миндальных орехов, 2–3 персика, 3 рюмки ликера, 200 г взбитых сливок.

Из половинки арбуза вырезать мякоть, вынуть из нее семечки, нарезать мелкими кубиками. Яблоки, персики и банан очистить и тоже нарезать мелкими кубиками. Все смешать, добавить измельченный миндаль, полить смесь ликером и заполнить ею пустую половинку арбуза. Поставить на два часа в холодильник.

Перед подачей к столу украсить взбитыми сливками.

Абрикосы в тесте

500 г абрикосов, 300 г муки, 2–3 ст. л. белого сухого вина, 2 ст. л. масла оливкового или растительного, соль, 2 ст. л. сахара, 4 белка, сахарная пудра.

Зрелые, но еще твердые абрикосы разрезать на половинки, вынуть косточки, очистить от кожицы, посыпать сахарной пудрой и дать постоять час. Из муки, белого сухого вина, оливкового масла, соли и сахара приготовить тесто. Оно должно быть гуще, чем для блинов. Добавить в него взбитые белки и слегка перемешать. Тесто не должно перестоять. Половинки абрикосов наколоть на вилку, обмакнуть в тесто и обжарить на хорошо разогретой сковороде до золотистого цвета. Горячие абрикосы посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

Пудинг с изюмом по-английски

Стакан муки, 1/4 стакана рома, 1/2 стакана коньяка, стакан пива «Портер», стакан изюма без косточек, стакан изюма любого другого сорта, 2 стакана сухарей, 280 г говяжьего почечного жира, 9 ч. л. сахара, 140 г яблок, 140 г цукатов, 4 яйца, 1/2 лимона, 1/2, ч. л. мускатного ореха, 1/2 ч. л. соли.

Весь изюм смешать и залить ромом и коньяком. Муку просеять и положить в нее тертые сухари, мелко нарубленный говяжий почечный жир, соль, сахар, лимонную цедру, мускатный орех, цукаты, очищенные и порезанные яблоки и размягченный изюм.

Яйца взбить, добавить пиво, лимонный сок и снова взбить все вместе. Полученную жидкость влить небольшими порциями в тесто и хорошо размешать. Тесто поместить в одну или несколько смазанных маслом форм. Формы прикрыть сверху пергаментной бумагой и завернуть в чистое полотенце.

Пудинг в форме поместить в кастрюлю с водой, закрыть крышкой и кипятить пару часов при одинаковой температуре и одинаковом уровне воды.

Ананасы-фламбе, жаренные на мангале

Ананас, 40 г сливочного масла, 200 г коньяка или рома, апельсин, 1 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. молодого имбиря.

Ананас разрезать на четыре части, осторожно вырезать сердцевину и порезать мякоть на дольки.

Приготовление соуса: растопить масло на сковороде, добавить сахар, выжатый сок апельсина, часть рома и имбирь.

Получившийся соус проварить 3 минуты. Куски ананаса смазать соусом, нанизать на шпажку и жарить на мангале 5–7 минут.

Готовый ананас выложить на большое блюдо, облить ромом и поджечь.

Шоколадный торт на вафлях

5–6 больших вафель.

Крем: 300 г сливочного масла, 150 г очищенных орехов, банка сгущенного какао, 1 ст. л. коньяка, ромовая эссенция.

Для оформления: вишни и крыжовник из варенья.

Масло растереть в пену, добавляя по 1 ст. л. сгущенного какао, поджаренные и измельченные орехи, влить коньяк, несколько капель ромовой эссенции, все хорошо вымешать, охладить. Этим кремом намазать вафли.

Торт положить под пресс и оставить на несколько часов, затем смазать остатком крема верх и бока торта, украсить вишнями и крыжовником из варенья, а бока обсыпать вафельной крошкой.

Базельские брунсли

2 стакана сахарной пудры, 1 ст. л. вишневой наливки, 500 г миндаля, 100 г шоколада, 1 ч. л. корицы, 4 яичных белка.

Миндаль очистить и как можно мельче растереть с шоколадом. Взбить белки с сахарной пудрой. В процессе взбивания прибавить вишневую наливку, а в конце – шоколад с миндалем и корицу.

Полученную массу хорошо перемешать, раскатать, разделать на различные фигурки и запечь в духовке на небольшом огне.

Печенье «Бантики»

75 г маргарина, 3 ст. л. сахара, яйцо, 2 ст. л. сметаны, 1/2 ст. л. коньяка, 1 ч. л. тмина, немного соли, 250 г муки, 1 ч. л. пекарского порошка. Растительное масло или растительный жир, сахарная пудра.

Маргарин взбить с сахаром, добавить, продолжая взбивать, яйцо, затем сметану, тмин, немного соли и смешанную с пекарским порошком муку. Замесить тесто, дать 20–30 минут постоять. Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него тесторезкой полоски длиной 10 см и шириной 1 см, завязать их узлом и обжарить во фритюре до золотистого цвета.

Готовое печенье выложить на сито и дать жиру стечь. Охлажденные изделия посыпать сахарной пудрой.

Маковник по-польски

250 г мака, ломтики белого хлеба или сухари, 1 ст. л. рома, 2 стакана сладкой воды или сладкого молока, 2 ст. л. изюма, 2,5 ст. л. грецких орехов, 3–4 цуката.

Мак залить кипящей сладкой водой или сладким молоком, чтобы образовалось тягучее тесто. Добавить ром и измельченные изюм, орехи и цукаты. Дно стеклянной посуды выложить ломтиками белого хлеба или сухарями, предварительно обмакнув их в горячую сладкую воду или молоко. На ломтики положить толстый слой маковой массы, потом опять слой хлеба (сухарей) и т. д. Последним должен быть слой маковой массы.

Блюдо выставить на продолжительное время в холодное место. Перед подачей на стол украсить половинками миндаля или шоколадными монетками.

Ананасовое мороженое безе по-австралийски

200 г кубиков свежего ананаса, 1 л воды, 300 г сахара, 100 г очищенного миндаля, 30 г водки или коньяка, 5 яичных белков, 250 г сливок, кожура апельсина.

Для соуса: 230 г малины или других ягод, 100 г сахара.

Ананасы, 300 г сахара залить одним литром воды и довести до кипения. Как закипит, снять с огня и охладить при комнатной температуре. Повторить так 4 раза. Вынуть ананасы и мелко нарезать. Смешать рубленые ананасы с миндалем, апельсиновой кожурой, нарезанной тонкими полосками, и водкой. Взбить белок, медленно добавляя сахар.

Взбить сливки в густую пену и смешать со взбитыми белками и получившимся до этого ананасовым раствором. Налить в емкость диаметром примерно 20–35 см и поставить в холодильник на ночь.

Приготовление соуса: малину или другие ягоды и сахар положить в кастрюлю и на слабом огне довести до кипения. Кипятить около 12 минут, откинуть на очень мелкий дуршлаг или марлю.

Нарезать замороженное безе на кружки около 10 см, украсить долькой ананаса и полить ягодным соусом.

Английский торт

1/2 стакана картофельной муки, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. рома, 100 г сливочного масла, 5 ст. л. сахара, 3 яйца, 3 ст. л. миндаля, 2 ст. л. коринки, 2 ст. л. мелко нарубленных цукатов, 4 ст. л. засахаренных вишен, 1/2 ч. л. цедры лимона, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1/2 ч. л. соды, соль.

Масло, сахар, цедру лимона и ванильный сахар хорошо взбить, добавить картофельную и пшеничную муку, соду, соль и яйца.

Миндаль растереть и положить с вымытыми и обсушенными ягодами коринки и цукатами в тесто.

Вишни нарезать, посыпать мукой и добавить в тесто вместе с ромом.

Массу поместить в форму, смазанную жиром, и выпекать 40 минут при средней температуре.

Торт «Пьяная вишня в шоколаде»

Для бисквита: 2 стакана муки, 2,5 стакана сахара, 10 яиц, 2,5 ст. л. какао.

Для крема: 2,5 ст. л. какао, 1/4 стакана коньяка, 600 г сливочного масла, 6 ст. л. молока, 3 стакана сахара, 4 яйца, 2,5 стакана вишен, 100 г шоколада, 2 пакетика ванильного сахара.

Тесто: в эмалированной миске на пару взбить яйца с сахаром до образования густой теплой массы. Поставить миску на стол и продолжать взбивать, пока масса не остынет. Смешать с мукой и какао.

Массу выложить в форму, изнутри смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать в духовке со средним жаром. Готовность бисквита определить, воткнув в него тонкую палочку: если вынутая палочка останется сухой – бисквит готов.

Крем. Какао смешать с 1/4 стакана сахара, добавить 4 ст. л. молока, яйца и поставить на огонь. Непрерывно помешивать. Как только масса закипит и сахар разойдется, остудить.

Вишни (можно из наливки) освободить от косточек, прижать ложкой ко дну банки и за 2 дня до приготовления залить коньяком, перемешать с сахаром и закрыть крышкой.

Сливочное масло, 2,5 стакана сахара растереть, постепенно добавляя остывшую массу из какао и яиц. Всыпать ванильный сахар.

Бисквит разрезать пополам по горизонтали, из половины вынуть вилкой весь мякиш, оставляя только коробочки из корок. Вынутый мякиш растереть с 1/2 всего количества крема, затем перемешать с половиной вишен, разделить пополам и уложить обратно в «коробочки», смазанные кремом изнутри.

На нижнюю половину торта выложить сначала часть оставшегося крема, потом вишни и весь остальной крем. Сверху положить разрезом вниз вторую половину торта.

Шоколад разогреть с 2 ст. л. молока. Облить им торт сверху и с боков, разровнять ножом и хорошо остудить.

Пирог из грецких орехов

Для пирога весом 700 г: стакан муки, 2 ст. л. ликера или коньяка, стакан очищенных грецких орехов, 1/2 стакана изюма, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 3 яйца, 1 ст. л. крахмала.

Изюм промыть и пропитать ликером или коньяком. Масло с сахаром растереть деревянной ложкой. Добавить постепенно желтки, изюм, орехи, просеянную муку, крахмал, взбитые белки и все перемешать.

Положить тесто в хорошо смазанную маслом и посыпанную мукой форму или противень с высокими краями. Выпекать 25–35 минут при 180–200 градусах.

Крем с орехами по-немецки

150 г сливочного масла, 1/2 стакана сахарной пудры, 2 желтка, пакетик ванильного сахара, 2 ч. л. крахмала, 1 ст. л. сахара, стакан молока, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. коньяка, 6 ст. л. измельченных орехов или сладкого миндаля, соль.

Масло, сахарную пудру, щепотку соли, желтки и ваниль хорошо перемешать. Из молока, добавив туда крахмал и сахар, приготовить пудинг. В охлажденный пудинг влить лимонный сок, коньяк и ложкой добавить приготовленную массу. Перемешать с орехами.

Ягодный торт с заварным кремом и взбитыми сливками

Основа торта: 3 яйца, 100 г сахара, 150 г муки, 1 ч. л. пекарского порошка, 3/4 стакана молока, 50 г растопленного масла. Сливочное масло для смазывания формы, панировочные сухари.

Начинка: 180 г сливочного масла, 120 г сахарной пудры, 0,1 л молока, 100 г шоколада, 1 ст. л. рома.

Яичные желтки вместе с сахаром растереть до получения пены, добавить в массу какао, жареный растертый миндаль и перемешать. Из яичных белков взбить густую белковую пену, замешать в нее сахар, затем добавить тертый шоколад, растопленное теплое масло, муку и белковую пену. Массу слегка перемешать.

Готовое тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в умеренно теплой духовке. Готовое изделие охладить, разрезать вдоль на три одинаковые полосы, которые смазать начинкой и соединить. Сверху бисквит намазать начинкой и украсить растопленным шоколадом и взбитыми сливками.

Начинка: масло с сахаром растереть, в молоко положить измельченный шоколад; массу варить до загустения, охладить, добавить масло и перемешать. Затем, помешивая, добавить ром.

Песочно-ореховый торт

Песочное тесто: 200 г муки, 150 г маргарина, 1 ст. л. сахара, 1–2 ст. л. сметаны.

Ореховое тесто: 300 г очищенных лесных орехов, 12 белков, 450 г сахара, 2 ст. л. молотых сухарей. Начинка: 500 г яблок, 200 г сахара, лимонная цедра. Крем: 8 желтков, 300 г сахарной пудры, 300 г масла сливочного, 1/4 стакана черного кофе, 2 ст. л. коньяка. Для оформления: лесные орехи, шоколад.

Чтобы приготовить песочное тесто, нужно маргарин порубить с мукой, добавить сахар, сметану вымесить и поставить в холодильник на час. Затем еще раз вымесить, раскатать корж, выложить его в смазанную жиром форму, поколоть вилкой и выпекать в горячей духовке 20–30 минут.

Для орехового теста взбить белки с сахаром, соединить с молотыми орехами и сухарями, тщательно вымесить. Разделить массу на две части, выпечь коржи. Песочный корж намазать яблочным джемом, который можно приготовить следующим образом: из сахара и стакана воды сварить сироп и положить в него очищенные и натертые на крупной терке яблоки, лимонную цедру и варить до прозрачности.

Ореховые коржи переложить кремом. Для его приготовления нужно растереть над паром желтки с сахарной пудрой, вливая по ложке настоя крепкого кофе.

Охлажденный крем постепенно ввести в растертое в пену масло и влить коньяк. Ореховые коржи положить на песочный корж и посыпать измельченными орехами и тертым шоколадом.

Мраморный кекс

Тесто: 500 г муки, 150 г масла сливочного, 300 г сахара, 4 яйца, 200 г сметаны, 50 г какао, цедра, ванилин. Помадка: 300 г сахара, 1/2 стакана молока, 1 ст. л. коньяка.

Для оформления: 100 г изюма в шоколаде.

Масло растереть с сахаром, ввести желтки (по одному), сметану (по 1 ст. л.), муку, цедру и ванилин. Вымесить со взбитыми белками, выложить 1/2 массы в смазанную жиром и посыпанную мукой узкую форму.

К остальной массе добавить какао, вымесить и также положить в форму. Обе массы слегка помешать вилкой, чтобы кекс получился «мраморный». Выпекать в горячей духовке в течение 30–40 минут.

Когда остынет, вынуть из формы, полить помадкой и посыпать изюмом в шоколаде.

Для приготовления помадки из сахара и молока сварить сироп и растереть его с коньяком.

Бисквит «Удовольствие»

2 яйца, 4 яичных желтка, 150 г сахарной пудры, лимонная цедра, 4 яичных белка, 150 г муки, ром (для пропитки), джем.

Начинка: 150 г сахара, немного воды, 15 штук бисквитного печенья, сок от одного лимона, 150 г растертых орехов, 50 г шоколада, 0,1 л рома.

Ромовая помада: 260 г сахарной пудры, 2 ст. л. кипятка, 2 ст. л. рома, 1 ч. л. растительного масла.

Размешать яйца, яичные желтки, сахар, добавить измельченную лимонную цедру, густую белковую пену, взбитую из яичных белков, муку; массу слегка перемешать. Готовое тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в духовке на небольшом огне.

Готовое изделие охладить, разрезать вдоль на три одинаковые полосы. Нижнюю полосу намазать джемом, потом начинкой (половина нормы), накрыть второй полосой, которую сбрызнуть ромом, намазать джемом и оставшейся частью начинки, положить сверху третью полосу. Изделие оставить на час постоять. Потом его глазировать ромовой помадой. Когда помада застынет, бисквит нарезать на куски прямоугольной формы.

Начинка: сахар распустить в воде и варить до получения густого сиропа, которым залить измельченное печенье. К массе добавить лимонный сок, орехи, ром, тертый шоколад, массу перемешать.

Ромовая помада: сахар залить кипятком, добавить ром и растительное масло, массу перемешать до загустения.

Торт с халвой

Для теста: 200 г муки, 150 г сахарного песка, 6 яиц. Для крема: 200 г сливочного масла, 3 желтка, 250 г сгущенного молока,100 г халвы, ванилин.

Яйца и сахар хорошо взбить, добавить муку, хорошо перемешать. В форму положить промасленную пергаментную бумагу, а затем тесто. Выпекать при температуре 200 градусов С 30 минут.

Приготовление крема: масло, желтки и сгущенное молоко взбить до получения однородной массы, добавить кусочки халвы и ванилин.

Остывший корж смазать кремом. Украсить по своему усмотрению.

Пирог фруктовый

250 г изюма, 200 г сушеных слив или абрикосов, 100 г миндаля или орехов, 125 г сливочного масла или маргарина, 150–200 г сахара, 3 яйца, 2 ст. л. коричневого сиропа, тертая цедра 1 лимона, 2 ст. л. коньяка или водки, 1/4 ч. л. соли, 250 г муки, 1 ч. л. пекарского порошка. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Сушеные фрукты промыть, сливы разрезать пополам и удалить косточки, миндаль крупно изрубить.

Масло или маргарин взбить с сахаром, добавить сироп и отбить по одному, продолжая взбивать, яйца. В яично-масляную пену добавить соль, лимонную цедру, смешанную с пекарским порошком муку, затем коньяк и подготовленные фрукты.

Тесто сразу же выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Выпекать при умеренном жаре (125–150 градусов) в течение 1–1,5 часа.

Торт «Снежинка»

Тесто: 500 г муки, 300 г маргарина, 100 г сахара, 100 г очищенных орехов, 2–3 ст. л. сметаны.

Крем: 400 г масла сливочного, 100 г сахара, 200 г сахарной пудры, 50 г какао, 2 желтка, 1/2 стакана муки, 2 ст. л. муки, 2–3 ст. л. коньяка, ванилин, 150 г очищенных орехов.

Начинка: 400 г абрикосового джема.

Для оформления: сахарная пудра, орехи.

Маргарин порубить с мукой, добавить сахар, желтки, размельченные орехи, сметану и замесить песочное тесто. Если тесто густое, влить несколько ложек холодной воды. Положить тесто на 1–2 часа в холодное место, после чего разделить его на 4 части, раскатать в коржи, поколоть вилкой и выпекать в горячей духовке 15–20 минут.

Когда коржи остынут, первые два намазать джемом, остальные – охлажденным кремом, посыпая его поджаренными измельченными орехами. Верх и бока торта также покрыть кремом.

Крем: поджарить муку в 1 ст. л. масла до кремового цвета, сняв с огня, развести 3 ст. л. сахара, ванилином, желтками. Масло растереть с сахарной пудрой в пышную массу, постепенно добавляя в крем сваренную с остатком молока 1 ст. л. какао. Влить коньяк и еще раз размешать.

Торт украсить «снежинками». Сделать их несложно. Вырезать из бумаги «снежинки», вырезку наложить на торт (перед этим его следует охладить, чтобы крем окреп) и посыпать сквозь сито сахарной пудрой. Осторожно снять бумагу, чтобы не повредить контура рисунка. Края торта обложить половинками орехов.

Пирожные «Ледяные»

250 г жира, 2 яйца, 250 г сахарной пудры, 60 г какао, 30 г измельченных орехов, пачка засахаренных фруктов, ром, пачка печенья.

На водяной бане распустить жир. Постоянно помешивая, вбить в него яйца, положить сахар, какао, орехи и фрукты. Массу следует вынуть из водяной бани и мешать до тех пор, пока она не станет однородной и не остынет. Форму выложить пергаментной бумагой. Далее нужно налить на дно формы немного приготовленной массы, затем уложить печенье, намоченное в роме, и залить оставшейся массой. Затем сделать еще один такой слой. Сверху залить шоколадной глазурью. Форму поставить в холодное место, чтобы масса застыла. Готовое изделие нарезать на порции и подать к столу.

Торт «Пражский»

100 г сливочного масла или маргарина, 6 яиц, 130 г сахарной пудры, 50 г шоколада, 100 г измельченного миндаля, 30 г ванильного сахара, 40 г тертых бисквитных сухарей (или печенья).

Начинка: 150 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 50 г растертого миндаля, 2 ст. л. рома. Шоколадная помада: 100 г шоколада, 80 г сливочного масла или маргарина.

Масло или маргарин, яичные желтки и сахарную пудру растереть, добавить размягченный шоколад, миндаль, массу перемешать. Во взбитые в густую белковую пену яичные белки добавить ванильный сахар, снова массу взбить до загустения, смешать с тертыми сухарями и маслом.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом и слегка обсыпанную мукой тортовую форму и выпекать. Готовый и охлажденный торт разрезать поперек на два пласта одинаковой толщины, которые намазать начинкой и соединить. Сверху торт и его боковые стороны глазировать шоколадной помадой и украсить взбитыми сливками и фруктами.

Начинка: масло и сахарную пудру растереть в густую пену, добавить миндаль, ром; массу перемешать.

Шоколадная помада: размягченный шоколад размешать вместе с маргарином. Когда помада начнет застывать, ею глазировать торт.

Бисквит «Танго»

8 яиц, сахарная пудра (масса должна соответствовать массе 8 яиц), мука (желательно высшего сорта, ее масса должна соответствовать массе 6 яиц), сливочное масло или маргарин (масса должна соответствовать массе 4 яиц), 0,1 л рома, абрикосовый джем, варенье или мармелад.

Ромовая помада: 160 г сахарной пудры, 1 ст. л. кипятка, 2 ст. л. рома.

Яичные желтки, сахар, масло или маргарин растереть в пену, добавить густую белковую пену, взбитую из яичных белков, муку; массу тщательно перемешать. Готовое тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень, поставить в разогретую духовку и выпекать.

Готовое изделие охладить, боковые стороны подровнять, крошки собрать и перемешать с ромом. Бисквит разрезать поперек пополам, намазать обе половины джемом и ромовой помадой, соединить, хорошенько прижав друг к другу, сверху глазировать ромовой помадой.

Ромовая помада: сахар залить кипятком, добавить ром и перемешать до густоты, пока масса не приобретет блеск.

Бисквит «Близость»

4 яйца, 200 г сахарной пудры, 4 ст. л. воды, 200 г муки (желательно высшего сорта).

Начинка из какао: 2 яичных желтка, 80 г сахарной пудры, 30 г какао в порошке, 250 г сливочного масла. Ореховая начинка: 100 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 250 г растертых орехов, 0,1 л рома. Шоколадная помада: 100 г шоколада, 100 г сливочного масла или маргарина.

Яичные желтки, сахар и воду взбить металлическим венчиком до загустения массы, потом в нее замесить густую белковую пену, взбитую из яичных белков. Готовое тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать. Готовое изделие охладить, намазать начинкой из какао, на нее положить ореховую начинку, сверху глазировать шоколадной помадой. Когда помада застынет, бисквит нарезать на куски прямоугольной формы.

Начинка из какао: яичные желтки, сахар, какао растереть над паром до загустения, охладить и добавить во взбитое растопленное масло; снова перемешать.

Ореховая начинка: масло вместе с сахаром растереть до получения пены; к массе добавить орехи, ром, снова ее перемешать.

Шоколадная помада: размягченный шоколад смешать с маслом или маргарином до загустения массы.

Бисквитный ягодный торт

1 бисквит на пяти яйцах или готовая основа торта (примерно 400 г).

Для пропитывания: 1/4-1 стакан компотного сиропа, 1–2 ст. л. коньяка.

Начинка и покрытие: 2 стакана 35 %-ных сливок, 1–2 ст. л. сахару, ванильный сахар, 500 г клубники или малины.

Испеченную накануне бисквитную лепешку разрезать на два пласта, пропитать их со стороны среза сиропом, приправленным коньяком. Сливки взбить с сахаром в крепкую пену и заправить ванильным сахаром.

Примерно половину сливок смешать с кусочками малины, земляники или клубники, покрыть ими нижний пласт, второй пласт положить поверх первого и слегка прижать. Покрыть торт оставшимися сливками и украсить ягодами. Так же приготовляется бисквитный торт со взбитыми сливками и компотом.

Бисквитный торт с фруктами или ягодами и желе

1 бисквит из 5 яиц, 1/4-1 стакан яблочного или апельсинового сока для пропитывания.

Начинка: ванильно-масляный крем из 100–150 г сливочного масла.

Покрытие: 300 г ягод или фруктов, 2 ст. л. повидла, 1/2 пачки лимонного или апельсинового желе или стакан светлого сладкого ягодного сока, 1–2 ст. л. светлого десертного вина, 2 ч. л. желатина.

Бисквитную лепешку разрезать на два пласта, пропитать их со стороны среза фруктовым соком, нанести слой масляного крема и слегка прижать.

Боковые стороны торта смазать кремом и покрыть посыпкой. Поверхность торта покрыть тонким слоем повидла и затем подготовленными ягодами (смородиной, малиной, клубникой) или ломтиками фруктов (яблок, груш, апельсинов, абрикосов).

На край торта отсадить масляный крем. Залить торт начинающим застывать желе и поставить на 1–2 часа в холодильник.

Бисквитный торт с молочным и кремом

Основа торта: 4 яйца, 150 г сахара, 120 г муки, 2 ст. л. картофельного крахмала, 2 ч. л. пекарского порошка, 1/2 стакана горячей воды, тертая лимонная цедра. Для смазки формы сливочное масло, панировочные сухари.

1/2-1 стакан компотного сиропа, 1 ст. л. рома или коньяка для пропитки.

Начинка: молочно-ванильный крем, 1 ч. л. желатина, 1/2-3/4 стакана 35 %-ных сливок.

Для украшения: 100 г слегка обжаренной миндальной стружки, консервированные фрукты.

Яйца взбить с сахаром в крепкую пену. Муку, крахмал и пекарский порошок смешать и добавлять в яичную пену попеременно с водой. Вылить тесто в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму или в четырехугольную форму (размером 22 х 22 см) и выпекать в духовке со средним жаром 25–30 минут.

Охлажденный бисквит разрезать на два пласта и пропитать их со стороны среза компотным сиропом.

Приготовить молочный крем, добавить замоченный в 2 ст. л. холодной воды и разведенный на водяной бане желатин. Сливки взбить и смешать с холодным молочным кремом. Нижнюю половину бисквита густо смазать молочным кремом, покрыть вторым пластом и слегка сжать. Оставшимся кремом покрыть поверхность торта и боковые стороны. Бока отделать обжаренными миндальными стружками.

Украсить торт консервированными фруктами и компотными ягодами.

Перед тем как подать на стол, поставить торт в холодильник.

Любимый торт

5 яиц, 125 г сахара, тертая цедра одного лимона, стакан муки, 1/2 ч. л. пекарского порошка, 75 г сливочного масла. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Начинка и покрытие: кофейный крем, 1–2 ст. л. коньяка.

Для украшения: 15–16 кофейных зерен, молотый кофе, миндальная стружка.

Яйца отбить в миску, положить сахар, лимонную цедру и взбить в светло-желтую пышную пену. Добавить, слегка помешивая, муку, соединенную с пекарским порошком, и растопленное охлажденное масло. Вылить тесто в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму и выпекать в умеренно жаркой духовке 30–35 минут.

Охлажденную основу разрезать на три пласта, слегка пропитать их, наложить один на другой, склеив кофейным кремом, заправленным коньяком, и слегка прижать. На торт и боковые стороны нанести крем, бока посыпать миндальной стружкой или рублеными орехами.

Украсить торт масляным кремом и кофейными зернами или молотым кофе. Кофейные зерна можно предварительно покрыть сахарной карамелью. Для этого взять 2 ст. л. сахара, прокалить на чистой сковороде, подлить немного горячей воды и быстро перемешать. Кофейные зерна на мгновение опустить в сахарную карамель, сразу выложить на смазанную маслом тарелку и дать остыть.

Бисквитный торт с масляным кремом

1 бисквит из 5 яиц или готовая основа торта, стакан яблочного или апельсинового сока, 1 ст. л. коньяка для пропитывания.

Начинка и покрытие: произвольно выбранный масляный крем (ванильный, шоколадный, карамелевый).

Бисквит разрезать на 2–3 пласта. Поверхность пластов пропитать соком, соединенным с коньяком. Нижний пласт смазать кремом, наложить на него средний пласт, также смазанный кремом. Затем положить верхний пласт и слегка прижать его. Верх и боковые стороны торта смазать масляным кремом, обсыпать крошковой посыпкой или миндальной стружкой. Оставшийся крем отсадить на торт при помощи шприца. Крем можно выложить на торт и ложкой, предварительно опущенной в горячую воду. Украсить цукатами, желе или фруктами.

Хлебный торт

Основа торта: 5 яиц, 5 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. корицы, 1/4 ч. л. гвоздики, 1/4 ч. л. кардамона, тертая цедра 1 апельсина, 1 ст. л. какао, 3/4 стакана натертого черствого хлеба, 1 ст. л. муки. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Начинка: стакан густого фруктового или ягодного повидла. Для пропитывания: 1/2-1/4 стакана ягодного сока, 1 ст. л. коньяка или рома.

Покрытие и украшение: 200 г масляного крема с ванилином или какао, рубленые и слегка обжаренные орехи или миндаль и кусочки шоколада.

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить измельченные пряности, какао и тертый хлеб вместе с мукой. В последнюю очередь примешать в тесто яичные белки, взбитые в крепкую пену.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму и выпекать в духовке со средним жаром примерно 30 минут.

Полуостывшую лепешку выбить из формы и накрыть салфеткой.

Разрезать охлажденную лепешку на два пласта, пропитать их по срезу ягодным соком, заправленным коньяком или ромом. Нижний пласт намазать фруктовым или ягодным повидлом, покрыть вторым пластом и слегка прижать. На верх и боковые стороны торта нанести какой-либо масляный крем, бока покрыть крошкой. Сверху посыпать торт рублеными орехами и тертым или скобленым шоколадом.

Хлебный торт можно приготовить также со взбитыми сливками. Для этого взять 1/4 л 35 %-ных сливок, свежие ягоды или фрукты (бананы, апельсины, мандарины).

Вместо масляного крема покрыть торт взбитыми сливками и украсить его ягодами или ломтиками фруктов.

Торт с шоколадом и взбитыми сливками

Основа торта: 100 г сливочного масла или сливочного маргарина, 100 г сахара, 4 яйца, 100 г шоколада, 100 г муки, ванилин, 1 ч. л. пекарского порошка. Для пропитывания стакан компотного сиропа, 2 ст. л. коньяка.

Начинка и покрытие: 1/2-2 стакана 35 %-ных сливок, 1/2-1 ст. л. сахара, ванильный сахар, шоколад.

Масло взбить с сахаром, добавить по одному яичные желтки, продолжая взбивать. В пышную массу положить тертый шоколад, ванилин и смешанную с пекарским порошком муку. Яичные белки взбить отдельно и осторожно смешать с тестом. Тесто вылить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями разъемную форму и выпекать в духовке со средним жаром 30–35 минут.

Лепешку оставить на несколько минут в форме, затем выбить ее на пирожковую доску или решетку охлаждаться. Вместо шоколада можно положить в тесто 25–30 г какао, предварительно разведенного в небольшом количестве горячей воды.

Охлажденную лепешку разрезать на два пласта, пропитать заправленным коньяком компотным сиропом или черным кофе. Сливки взбить с сахаром и приправить ванильным сахаром. Половину взбитых сливок положить между пластами, оставшимися сливками покрыть торт (приглаживать не надо), украсить кусочками или пуговками шоколада.

Торт по-немецки

Тесто: 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сахара, 4 яйца, пачка ванильного сахара, тертая цедра одного лимона, 120 г муки, 100 г картофельного крахмала, 2 ч. л. пекарского порошка. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Начинка: молочно-ванильный крем из 1/4 л молока, 200 г сливочного масла, 1 ст. л. рома, стакан вишневого джема или ягод из вишневого компота без косточек).

Для покрытия пралине: 125 г сахара, 125–150 г миндаля, сливочное масло.

Взбить жир с сахаром, добавить, продолжая взбивать, по одному яйцу, затем пряности, смешанную с пекарским порошком муку и крахмал. Тесто сразу выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями круглую форму с трубкой посредине. Выпекать в умеренно жаркой духовке (175 градусов) 40–50 минут. Полуохлажденную лепешку выбить из формы на пирожковую доску или решетку.

Приготовить молочный крем и дать ему остыть. Масло взбить, постепенно добавить, продолжая взбивать охлажденный до комнатной температуры молочный крем, и заправить ромом.

Охлажденную лепешку разрезать длинным острым ножом на три пласта. Нижнее кольцо покрыть сначала вишневым джемом или вишнями, затем кремом, сверху положить среднее кольцо, намазать его масляным кремом и покрыть третьим кольцом. Поверхность торта смазать кремом и покрыть пралиновой крошкой.

Венгерский бисквит

8 яиц, 80 г сахарной пудры, 20 г какао в порошке, 100 г растертого миндаля, 60 г сахарной пудры для взбивания белковой пены, 100 г муки (желательно высшего сорта), 50 г шоколада, 40 г сливочного масла.

Начинка: 180 г сливочного масла, 120 г сахарной пудры, 0,1 л молока, 100 г шоколада, 1 ст. л. рома.

Яичные желтки вместе с сахаром растереть до получения пены, добавить в массу какао, жареный растертый миндаль и перемешать. Из яичных белков взбить густую белковую пену, замешать в нее сахар, затем добавить тертый шоколад, растопленное теплое масло, муку и желтковую пену. Массу слегка перемешать.

Готовое тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в умеренно теплой духовке.

Изделие охладить, разрезать вдоль на три одинаковые полосы, которые смазать начинкой и соединить. Сверху бисквит намазать начинкой и украсить растопленным шоколадом и взбитыми сливками.

Начинка: масло с сахаром растереть, в молоко положить измельченный шоколад. Массу варить до загустения, охладить, добавить масло и перемешать. Затем, помешивая, добавить ром.

Пирог фруктовый

250 г изюма, 200 г сушеных слив или абрикосов, 100 г миндаля или орехов, 125 г сливочного масла или маргарина, 150–200 г сахара, 3 яйца, 2 ст. л. коричневого сиропа, тертая цедра лимона, 2 ст. л. коньяка или водки, 1/4 ч. л. соли, 250 г муки, 1 ч. л. пекарского порошка. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Сушеные фрукты промыть, сливы разрезать пополам и удалить косточки, миндаль крупно изрубить.

Масло или маргарин взбить с сахаром, добавить сироп и отбить по одному, продолжая взбивать, яйца. В яично-масляную пену добавить соль, лимонную цедру, смешанную с пекарским порошком муку, затем коньяк и подготовленные фрукты.

Тесто сразу же выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Выпекать при умеренном жаре (125–150 градусов) в течение 1–1,5часа.

Торт с грейпфруктами

Для теста: 150 г муки, 60 г сливочного масла, 40 г сахара, яйцо, 20 мл миндального ликера, соль.

Для крема: 12 г желатина, 250 г сметаны, 200 г сливок, 250 г творога, ванилин, 200 мл сливок.

Для начинки: 3 грейпфрута, сахарная заливка для торта, 1 ст. л. миндаля.

В 150 г муки смешать с 60 г масла, 30 г сахара, яйцом, добавив миндальный ликер, посолить Затем завернуть в пленку и охлаждать 30 мин. Смазать жиром форму, выстелить дно тестом.

Выпекать 25 мин при 200 градусах С. Остудив, выложить на блюдо для торта.

Смешать сметану, творог, оставшийся сахар и ванилин. Распустить предварительно замоченный желатин и перемешать с массой. Взбить сливки. 1/4 отложить, оставшиеся перемешать с кремом, смазать корж.

Почистив грейпфруты, нарезать их ломтиками. Покрыть торт ломтиками фруктов и залить заливкой.

На 4 часа поставить на холод. Украсить торт по своему усмотрению.

Бисквит «Эксклюзив»

5 яиц, 200 г сахарной пудры, сок одного лимона, 40 г абрикосового джема или варенья, 100 г муки (желательно высшего сорта), 15 г питьевой соды, 40 г растертых орехов, свежие или консервированные (из компота) абрикосы.

Начинка: 150 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 120 г шоколада, 100 г орехов, 1 ст. л. рома.

Желе: 40 г желатина в порошке, 0,2 л воды для разведения желатина, 100 г сахарного песку, 0,2 л воды, 0,1 л фруктового сиропа.

Яичные желтки вместе с сахаром, лимонным соком и джемом размешать, добавить белковую пену, взбитую из яичных белков, муку вместе с питьевой содой, растертые орехи. Готовое тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать.

Изделие охладить, разрезать вдоль на три одинаковые полосы, которые намазать начинкой и соединить. Сверху и с боковых краев бисквит также смазать начинкой и украсить очищенным от кожуры миндалем, сверху по центру положить спелые абрикосы или другие фрукты, которые залить желатином, и оставить бисквит постоять, чтобы желатин застыл.

Начинка: масло вместе с сахарной пудрой и ванильным сахаром растереть, добавить размягченный шоколад, растертые орехи, ром; массу перемешать.

Желе: желатин залить 0,2 л воды и оставить постоять, пока желатин набухнет. За это время приготовить сироп – сахар растворить в воде и довести до кипения, затем долить фруктовый сироп, снова жидкость довести до кипения и снять с огня.

В горячий сироп влить раствор с желатином, жидкость размешать, пока желатин не растворится, дать охладиться. Как только начнет образовываться желеобразная масса, подготовленный раствор вылить на бисквит.

Если желатиновое желе застынет раньше, чем вы успеете залить им бисквит, желеобразную массу можно подогреть, поставив в таз с горячей водой.

Ореховый торт

9 яиц, 240 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 250 г измельченных орехов (арахиса), 40 г тертых бисквитных сухарей (или печенье).

Ореховая начинка: 150 г сахарной пудры, 150 г орехов, немного молока, 200 г сливочного масла, 2 ст. л. рома.

8 яичных желтков, одно целое яйцо, сахарную пудру и ванильный сахар взбить до образования густой пены, добавить в нее взбитые в густую белковую пену яичные белки, орехи, тертые сухари; массу слегка перемешать. Две тортовые формы смазать маслом, обсыпать мукой, выложить в них тесто и выпекать в разогретой духовке на небольшом огне.

Выпеченные и охлажденные торты разрезать каждый поперек на два пласта одинаковой толщины, которые намазать начинкой; все пласты соединить. Сверху торт и его боковые стороны смазать также начинкой и украсить на свое усмотрение.

Ореховая начинка: сахар варить до получения карамели. Измельченные орехи залить горячим молоком, смешать с карамелью и оставить охладиться. К охлажденной массе добавить масло, ром и тщательно перемешать.

Торт «Вдохновение»

50 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахарной пудры, лимонная цедра, 30 г ванильного сахара, 8 яиц, 50 г толченого грильяжа, 50 г очищенного от кожуры жареного миндаля, 60 г муки, 60 г тертых бисквитных или сдобных сухарей, 50 г сахарного песку для взбивания белковой пены.

Начинка: 150 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 100 г толченого грильяжа, 2 ст. л. рома.

Грильяж: 100 г орехов, арахиса или миндаля, 100 г сахара.

Масло или маргарин размешать, добавить сахар, измельченную лимонную цедру, ванильный сахар, яичные желтки; массу растереть до получения густой белой пены. В нее добавить толченый грильяж и миндаль.

Яичные белки взбить в густую белковую пену, добавить сахар, муку, тертые сухари и смешать с тестом. Готовое тесто вылить в смазанную маслом и обсыпанную мукой тортовую форму и выпекать в умеренно разогретой духовке.

Готовый и охлажденный торт разрезать пополам на два пласта одинаковой толщины, которые намазать начинкой и соединить. Сверху торт и его боковые стороны смазать также начинкой и посыпать толченым грильяжем.

Начинка: масло растереть с сахаром в густую пену, в нее добавить толченый грильяж и ром.

Грильяж: орехи поместить в духовку, слегка поджарить и, завернув в салфетку, растереть, чтобы очистить от кожуры. Затем орехи измельчить (миндаль рекомендуют поместить на 1 минуту в кипящую воду, чтобы легче очистить его от кожуры). Кастрюлю, в которую кладут сахар, поставить на огонь и довести содержимое до кипения, потом варить, пока сахар не приобретет желтый цвет. В него добавить орехи, смесь некоторое время нагревать. Разделочную доску смазать маслом, на нее выложить грильяж и оставить массу охладиться. Затем грильяж измельчить или растереть.

Торт фасолевый

8 яиц, 250 г сахарной пудры, 200 г фасоли, 20 г горького миндаля, 50 г толченых сухарей, 20 г жира для смазывания формы, 200 г кисловатого джема.

Для ромовой глазури: 30 г сахара, 1/8 л воды, ром по вкусу.

Форму для выпечки смазать жиром, посыпать толчеными сухарями, миндаль ошпарить, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку. Фасоль отварить до полуготовности, протереть через сито. Желтки растереть с сахаром так, чтобы получилась пышная масса, смешать с фасолью, миндалем, толчеными сухарями и взбитыми в пену белками, положить в форму для торта, выпекать в духовке со средним жаром около 40 минут. Когда торт остынет, разрезать его на два кружка, переложить кисловатым джемом, полить глазурью.

Торт с клубникой, миндалем и мороженым

Миндальное кольцо: 2 яичных желтка, 150 г сахара, 100 г миндаля, 1 ст. л. картофельного крахмала, 1 ч. л. пекарского порошка, 5 яичных белков, 2–3 ст. л. портвейна.

Начинка: 250 г сливочного мороженого, 0,5 кг клубники.

Яичные желтки взбить с сахаром, добавить очищенный от оболочек молотый миндаль, смешанный с пекарским порошком крахмал и взбитые в крепкую пену яичные белки. Тесто сразу выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями круглую форму с трубкой посредине и выпекать в умеренно жаркой духовке примерно 30 минут.

Охлажденное кольцо пропитать вином и выложить на подставку для торта. Ягоды очистить, промыть и дать воде стечь. Положить клубнику в центр круга и покрыть мороженым. Оставшиеся ягоды выложить по кругу.

Торт сервировать на сладкое или к напиткам. К торту можно подать взбитые сливки.

30 молотых орехов, 200 г меда, 2 яйца, стакан сахара, 1/2 ч. л. пищевой соды, погашенной в столовой ложке уксуса, 2 ст. муки.

Для крема: 200 г мягкого сливочного масла, стакан сахарной пудры, 70 молотых орехов, 1 ст. л. коньяка или рома, 500 г сметаны.

Орехи, мед, яйца, сахар, соду, муку смешать, разделить на 3 части, выпечь 3 коржа.

Приготовление крема. Сливочное масло растереть со стаканом сахарной пудры, добавить сметану, орехи, коньяк. Все тщательно перемешать. Намазать коржи и поставить на 4–5 часов в холодильник.

Ромовый пирог с апельсиновой начинкой

180 г сахара, 5 яиц, 1/2 порошка ванилина, 4 ст. л. белых сухарей, 1/2 пачки порошка для печенья, 100 г рома и апельсиновый джем для начинки.

Сахар, 5 яичных желтков, ванильный сахар, сухари, порошок для печенья хорошо вымешать и добавить к ним крепкую пену из яичных белков. Противень смазать маслом, посыпать мукой, наполнить массой и выпечь корж.

Теплый корж еще в противне разрезать пополам, выложить на доску и полить ромом. Одну половину намазать толстым слоем апельсинового джема и накрыть вторым пластом. Пирог нарезать квадратиками или прямоугольниками.

При отсутствии готового апельсинового джема можно сварить его из 3–4 спелых апельсинов, 1/4 лимона, нарезанных мелкими кусочками, и 200 г сахара.

Печенье с сыром

Для 1 кг печенья: 3 стакана муки, 1/4 стакана водки, 200 г сливочного масла, 300 г острого сыра, 3 желтка, 1/4 ч. л. соли.

Растереть масло до консистенции густой сметаны. Добавить в процессе замеса соль, желтки, водку, растертый сыр и просеянную муку. На полчаса оставить тесто в покое, а затем раскатать в пласт толщиной 5 мм. Рюмкой или выемкой сделать из теста разные фигурки, положить их на противень и выпекать 10–12 минут при температуре 220–240 градусов.

Шоколадный пудинг

6 ч. л. муки, 1 ст. л. коньяка, 3 ст. л. какао, 1 ст. л. панировочных сухарей, 2 3/4 стакана молока, 2,5 ст. л. сливочного масла, 6 ч. л. сахара, 2 яйца, 2 ст. л. тертого миндаля, 0,5 ч. л. соды, соль.

Для ванильного соуса: 1/2 стакана молока, стакан сахара, 4 желтка, 2 ч. л. пшеничной муки, 0,5 пакетика ванили.

Какао смешать с панировочными сухарями, добавить молоко и размачивать в течение 10 минут. Масло растереть с сахаром, добавить желтки, муку, соду, соль, а затем миндаль, коньяк и размоченные панировочные сухари.

Отдельно взбить белки с сахаром и добавить в тесто. Тесто поместить в форму для пудинга и варить на паровой бане в течение часа.

В горячем виде подать с ванильным соусом.

Приготовление соуса. Сахар и желтки тщательно растереть, пока смесь не побелеет. Всыпать муку, добавить ваниль и перемешать. Приготовленную смесь, помешивая, развести горячим молоком и проварить, не доводя до кипения. Когда соус загустеет, процедить. Ваниль можно заменить ванилином, который следует положить в готовый соус.

Ромовый пудинг

10–12 длинных макарон, 4 ст. л. рома или коньяка, 3 яйца, 1–2 ст. л. сахара, 2 ст. л. маисового или кукурузного крахмала, 2 ст. л. молока, 0,5 ч. л. корицы.

Желтки и сахар хорошо взбить, добавить к ним разведенный в холодном молоке крахмал и продолжать взбивать на паровой бане до тех пор, пока масса не загустеет. Подержать на паровой бане еще 20 минут, прикрыв посуду крышкой и уменьшив огонь до минимума.

Вареные макароны залить взбитыми белками, а затем горячей пудинговой массой. Как только блюдо остынет, полить его ромом и поставить в холодильник на 2–3 часа.

Перед подачей на стол слегка посыпать корицей.

Торт с фруктами

Стакан муки, 5 яиц, 2 стакана сахара, 150 г фруктов, 2 ст. л. желатина, 0,5л воды, 450 г творога, 100 г сливочного масла, желатин.

Сначала сделать бисквитный слой торта. Для этого взбить 5 яиц со стаканом сахара, добавив муку.

Для второго творожного слоя желатин залить холодной водой, поставить на 45 минут, затем подогреть на медленном огне, не доводя до кипения, помешивая. После этого остудить.

Приготовление творожной массы. Взбить стакан сахара, творог и 100 г сливочного масла, предварительно размягчив его. Остывший желатин влить в творожную массу. Перемешать, выложить на готовый бисквит и поставить ненадолго в холодильник.

Когда творог застынет, положить сверху фрукты. Затем приготовить желе и залить им торт сверху. Поставить в холодильник до полного застывания.

Торт пуншевый

Для основного бисквитного теста: 1,5 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 6 яиц.

Для второго бисквитного теста: 1,5 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 5 яиц, 3 ст. л. клюквенного сока.

Для сиропа: 4 ст. л. сахара, 0,5 стакана рома, стакан воды, лимон.

Для глазури: 1,5 стакана сахара, 1 ст. л. рома, 3 ст. л. кипятка.

Для шоколадного теста: 100 г сливочного масла, 4 ст. л. сахара, 100 г тертого шоколада, 6 яиц, 4 ст. л. муки, 5 ст. л. молотых грецких орехов, ванилин.

Из основного теста испечь бисквит в круглой форме. Приготовить второе бисквитное тесто, разрезать его пополам и окрасить в розовый цвет клюквенным соком. Обе половинки теста испечь по отдельности в продолговатой форме.

Приготовить шоколадное тесто. Растереть масло с сахаром и шоколадом, по одному добавить желтки, затем ванилин по вкусу, орехи и взбитые в пену белки. Испечь в прямоугольной форме. После того как тесто остынет, порезать его на кубики одинаковой величины, положить в миску, залить остуженным сиропом и хорошо перемешать.

Круглый бисквит разрезать по горизонтали на 2 лепешки. На нижнюю лепешку уложить ровным слоем бисквит розового цвета, затем шоколадный, затем опять розовый, накрыть другой лепешкой, потом фанеркой, положить груз и поставить в холодильник на 12 часов.

Приготовление глазури. Сахар залить кипятком, ромом и проварить, закрыв крышкой, на сильном огне до густоты, обмывая мокрой кисточкой края посуды, чтобы сахар не кристаллизовался.

Варить до тех пор, пока капля сиропа, опущенная в стакан с холодной водой, не превратится сразу в шарик.

Глазурь сбрызнуть холодной водой и остудить до 60 градусов, затем растереть деревянной ложкой, чтобы получилась гладкая белая масса. Растертая глазурь должна напоминать по консистенции тесто для клецок.

Четвертую часть глазури отделить и окрасить в розовый цвет клюквенным соком, всей остальной глазурью залить торт сверху и с боков.

Из тоненькой трубочки кондитерского мешочка выпустить розовую глазурь в виде сетки. На каждую клеточку положить по ягодке из варенья или по кусочку засахаренной апельсиновой

корки.

Ромовая баба

Стакан муки, 3–4 ст. л. рома, 3 яйца, 3/4 стакана сахара, стакан вишневого сока, стакан сливок, 2 желтка, 1 ст. л. крахмала.

Яйца смешать с сахаром и взбить в пену. Осторожно понемногу всыпать муку.

Замесить тесто и наполнить им промасленную форму. Форму поставить в духовку со средним жаром и выпекать до образования на поверхности бабы золотистой корочки.

Затем бабу охладить и опустить в миску с вишневым соком, смешанным с двумя столовыми ложками рома.

На паровой бане взбить сливки, желтки и крахмал, добавить оставшийся ром. Полученным соусом полить бабу.

Пирог с курагой

Для пирога весом около 900 г: стакан муки, 2 ст. л. абрикосового ликера, 500 г кураги, 4 яйца: 3 – в тесто, 1 – для смазки, 3/4 стакана сахара.

Перебрать курагу, промыть, а затем намочить ее ликером. Яйца с сахаром взбить венчиком при нагревании на водяной бане до 50 градусов.

Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры, перемешать с курагой, а затем соединить с мукой.

Тесто положить на густо смазанный и посыпанный мукой противень или форму, смазать поверхность теста яйцом и выпекать 25–35 минут при температуре 190–210 градусов.

Положить тесто в хорошо смазанную маслом и посыпанную мукой форму или противень с высокими краями. Выпекать 25–35 минут при температуре 180–200 градусов.

Коктейли

Коктейли на основе чая, какао, кофе

Чай с красным вином

Очень хорошо в стакан крепкого сладкого чая добавить рюмку хорошего красного сухого вина или красного портвейна.

Чай с водкой

Хорошо перемешать 3 чашки крепкого чая, чашку пчелиного меда и чашку водки; все подогреть. Подать в маленьких чашечках.

Чайный флип

Хорошо перемешать в стакане яичный желток, 1 ст. л. лимонного сока, чашку холодного крепкого чая, 1–1,5 ст. л. сахара, 1 ч л. рома и дополнить стакан хорошо охлажденным молоком.

Чайный крем

В стакане сбить яичный желток с 1 ст. л. лимонного сахарного сиропа и при непрерывном перемешивании стакан дополнить горячим крепким чаем.

Можно немного добавить водки.

Чайный экстракт

В 0,5 л коньяка или рома всыпать 12 г чая, перемешать и оставить при комнатной температуре дней на 8. Затем процедить

и по вкусу добавить сахар, перелить в бутылку и закрыть пробкой.

Чайный экстракт использовать при приготовлении грога: 1–2 ст. л. на стакан.

Пунш с шиповником и красным вином

50 г плодов шиповника залить 0,7 л воды и оставить на несколько часов, затем нагреть и кипятить 5 минут, после чего процедить; к фильтрату добавить 100 г сахара и 0,5 л красного сухого вина, снова подогреть, но не до кипения и, наконец, добавить сок одного или двух апельсинов. Подать горячим.

Молоко с ромом и с коньяком

Положить в кастрюлю 150 г сахара, несколько крупинок ванилина, кусок кожуры лимона, 2–3 бутона гвоздики (пряность), 0,4 л воды.

Кастрюлю поставить на огонь и несколько минут кипятить. Затем процедить, охладить и добавить 0,25 л рома или 0,25 л коньяка и 0,5 л холодного молока. Подать хорошо охлажденным.

Чай с персиком

Разрезать персик, удалить косточку, удалить кожицу, дольки положить в стакан с кусочками льда; добавить 20 г коньяка или рома и дополнить стакан крепким очень холодным чаем.

Медово-чайный напиток

Измельчить 3 бутона гвоздики, немного корицы и залить одним стаканом горячей воды; процедить через полотно, добавить стакан меда, 3 стакана крепкого горячего чая, сок одного апельсина и одного лимона, одну рюмку рома. Пить горячим.

Шоколадный пунш

Смешать 1 л горячего какао (50 % воды и 50 % молока) и 0,25 л коньяка. Подать очень горячим или очень холодным. Гарнир – миндаль.

Молочный коктейль

Смешать стакан красного столового вина, *2* ст. л. коньяка, 2–3 ст. л. сахара и добавить 0,5 л молока.

Молочный боуль

Посыпать сахарным песком (по вкусу) 250 г земляники, добавить

2 рюмки коньяка и оставить на 2 часа. Затем влить 1 л сильно охлажденного молока. Поднявшиеся кверху ягоды можно в последний момент обрызнуть минеральной водой.

Молочно-винный коктейль

В миксере хорошо перемешать 0,25 л молока, бутылку красного столового вина, стакан пива, сахар (по вкусу) и щепотку черного перца.

Молоко с ликером

Смешать 0,5 л молока и 0,25 л шерри-бренди или вишневого, или кофейного ликера. Подать в бокалах с кусочками льда.

Коктейль ромово-лимонный

Смешать 20 мл рома, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. апельсинового сока, 1 ч. л. сахарной пудры, 0,5 мл ликера «Бенедиктин».

В рюмку положить 3–4 кубика льда.

Коктейль с яблочным соком

Смешать рюмку яблочного сока, 0,5 мл ликера «Бенедиктин», 2 ч. л. сахарного сиропа. Чистая кожица цитрусового плода, разрезанная на прямоугольники.

Коктейль сливочно-кофейный

Смешать и сбить 20 мл коньяка, 1 ч. л. молотого натурального кофе, без цикория, 1 ч. л. сахару, 100 мл сливок.

Подать в бокалах.

Кофе с ликером

К чашке черного кофе без сахара или не очень сладкого подать рюмку малинового ликера или крема, малиновой наливки или пунша: пить чередуя глоток кофе и немного ликера. Можно предварительно смешать кофе с ликером. Можно заменить малиновый ликер или малиновый пунш другим, но не всяким.

Должна быть вкусовая гармония ликера и кофе.

Коктейль малиново-молочный

Хорошо смешать яичный желток, 20 мл малинового вина, 10 мл малинового сока, 20 мл сладкого сгущенного молока.

Коктейль с апельсиновым соком

Смешать 20 мл апельсинового сока, 0,5 мл коньяка, 0,5 мл мятного ликера, 0,5 мл вишневого ликера.

Кофейный пунш

Смешать 0,4 л горячего черного кофе, 0,25 л подогретого (но не выше 70 градусов) красного вина и маленькую рюмку коньяка.

Положить несколько кусочков сахара, натертых о лимонные или апельсиновые корки.

Холодный кофе с коньяком и ликером

Положить в бокал несколько кубиков льда, добавить 1 ст. л. хорошего коньяка и рюмку ликера. Бокал заполнить черным крепким, отстоявшимся в холодильнике прозрачным, сладким кофе.

Пить холодным через соломинку.

Кофе с коньяком

К чашке черного кофе подать рюмку коньяка.

Пить маленькими глотками коньяк и кофе.

Сахар в кофе – по вкусу, можно и совсем исключить.

Кофе с пряностями

На дно мелкой эмалированной кастрюли положить кожицу (цедру) одного лимона и одного апельсина, нарезанные кусочками, добавить 4–5 штук гвоздики, 4 кусочка немолотой

корицы и 20 кусочков сахара-рафинада.

Сахар облить коньяком – 0,5 стакана и поджечь.

В горящую смесь влить 1 л крепкого черного горячего кофе и через 3–4 минуты разлить через сито в маленькие чашечки.

Мокко по-турецки

В спокойно кипящую воду положить смесь сахарного песка и кофе в равных количествах. Затем через несколько секунд снять с огня и сильно охладить.

В каждый стакан положить 1 ст. л. кусочков льда и 1 ч. л. хорошего коньяка, после чего заполнить холодным кофе.

Кофе по-индийски

На 10 ч. л. кофе мелкого помола: 4 чашки кипятка, 8 ч. л. сахара, 4 гвоздики, натертой на мелкой терке цедры апельсина, маленькую рюмку рома, сливок по вкусу.

Кофе залить кипятком и через 5 минут разлить в чашки.

В каждую положить по 2 ч. л. сахара, по одной гвоздике, цедру и влить немного рома.

Сливки подать отдельно.

Кофе с ромом

В чашечку кофе добавить немного рома и сгущенного молока с сахаром.

Кофе «Скандинавский»

На 60 г молотого кофе: 400 мл воды, 4 яичных желтка, 4 рюмки рома, 4 ст. л. взбитых сливок.

Сварить 60 г кофе, добавить 400 мл воды, процедить, затем добавить в каждую чашку с напитком 4 ст. л. взбитых с сахаром сливок, 4 желтка и 4 рюмки рома.

Сверху положить сливки и подать к столу.

Кофе по-римски

На 4 чашки горячего крепкого кофе: 4 кубика льда, рюмка коньяка, несколько палочек корицы, сахарной пудры по вкусу.

4 кубика льда положить в огнеупорные стаканы, посыпать сахарной пудрой и залить горячим кофе, заправленным корицей в

порошке.

Полученную смесь ароматизировать коньяком, размешать и тотчас подать к столу.

Напиток «Пламя любви»

2 кг колотого большими кусками сахара, 0,5 л рома, стакан коньяка, 300 г фиников, 300 г глазированной апельсиновой корки, 300 г глазированной арбузной корки, 200 г глазированной дыни, 300 г чернослив, стакан очищенных орехов, 200 г изюма без косточек, 200 г ананаса, 2 л глинтвейна, 1 л горячего крепкого чая, сок двух лимонов и двух апельсинов.

На небольшую кастрюлю положить решетку, на нее уложить куски сахара, пропитать его всем количеством рома и коньяка, зажечь и ждать, пока весь спирт не прогорит и не растопит сахар, который будет стекать с решетки в кастрюлю, наполненную фруктами, порезанными на кусочки (кроме изюма).

Из фиников и чернослива вынуть косточки, финики порезать на кусочки, а чернослив начинить пропущенными через мясорубку или мелко нарезанными орехами.

Когда весь сахар стечет на фрукты, добавить горячий глинтвейн (вскипятить 1 л красного вина с 200 г сахара, 6–7 штуки гвоздики и небольшим количеством корицы), горячий крепко заваренный чай, сок из апельсинов и лимонов. Хорошо размешанный напиток разложить в стаканы с фруктами и сразу подать.

Этот напиток готовят непосредственно в присутствии гостя и подают после ужина в особо торжественных случаях.

Во время горения иногда тушат свет, что придает приготовлению особо торжественное настроение.

Кофе «Этюд»

На 4 кусочка сахара-рафинада: 4 чашки кипящего черного крепкого кофе, коньяка или рома для ароматизации.

Кусочек сахара положить на маленькую ложку, залить небольшим количеством коньяка или рома, держат ее над чашкой кипящего кофе и ждать, пока он согреется от пара. Затем пропитанный алкоголем рафинад зажечь в ложке так, чтобы пылающий сахар капал в чашку.

С таким кофе немало возни, поэтому его подают в особо торжественных случаях.

Кофейный пунш

Смешать 0,4 л горячего черного кофе, 0,25 л подогретого (не выше 70 градусов) красного вина и маленькую рюмку коньяка. Положить несколько кусочков сахара, натертых о лимонные или апельсиновые корки.

Кофе с пряностями

На дно мелкой эмалированной кастрюли положить кожицу одного лимона и одного апельсина, нарезанную кусочками, добавить 4–5 гвоздик, 4 кусочка корицы и 20 кусочков сахара-рафинада. Сахар полить коньяком (0,5 стакана) и поджечь.

В горящую смесь влить 1 л крепкого черного горячего кофе и через 3–4 минуты разлить через сито в маленькие чашечки.

Черный кофе «Огонек»

Наполнить свежеприготовленным горячим кофе маленькие нагретые чашечки (на 1/2 объема), положить по кусочку сахара, размешать, влить по 1 ч. л. коньяка или рома, зажечь и подать к столу.

Для большего эффекта погасить в комнате свет.

На 6 ч. л. смолотого в пыль кофе – 4 чашки кипятка, щепотку соли, рюмку французского или армянского коньяка, сахара по вкусу.

Заварить кофе по-турецки, отфильтровать, добавить соль. В каждую чашку влить немного коньяка или подать его отдельно, положить сахар.

Мазагран

1/2 стакана коньяка, 1,25 стакана воды для кофе, 6 ст. л. молотого кофе, 1,25 стакана холодной кипяченой воды, 1/2 стакана сахара, пищевой лед.

Сварить черный кофе и процедить. Смешать кофе с сахаром, коньяком и водой. Охладить, разлить в стаканчики, положить в них по кусочку льда. Подать с соломинкой.

Кофе по-казацки

Четверть крепкого холодного кофе, четверть красного вина, три рюмки водки, сахар. Все продукты смешать, дать настояться в течение 15 минут. Можно добавить немного гвоздики и корицы.

Кофе с малиновым ликером

К чашке черного кофе без сахара или не слишком сладкого кофе подать рюмку малинового ликера, малиновой наливки или пунша. Пить, чередуя, глоток кофе и чуть-чуть ликера.

Кофе с ликером и молоком

Сварить 10 г молотого кофе сварить на 10 мл сливок или молока, охладить.

Смешать с 30 г ванильного ликера, добавить 25 г сахара.

Разлить по бокалам. Пить через соломинку.

Кофе «Старый Таллин»

Приготовить крепкий кофе и разлить в чашки.

В каждую чашку добавить 1 ч. л. ликера «Старый Таллин» и 2 дольки апельсина.

Кофе по-литовски

Сварить черный кофе. Процедив, положить сахар и вновь довести до кипения.

Разлить в чашки, добавить коньяк, сверху положить взбитые белки и посыпать их сахаром.

Чашки поставить на несколько минут в духовку.

Когда на белке образуется золотистая корочка, кофе можно подавать к столу.

Кофе по-ирландски

Чашку прогреть крутым кипятком, вытереть насухо. Налить в нее 2 ч. л. водки или виски и положить 1–2 кусочка сахара.

Затем долить очень крепкий кофе и на поверхность положить 2 ч. л. взбитыех сливок.

Мартиниканский кофе

Кофе разливать в чашки, 1 ст. л. рома нагревать над горячим кофе. Ром поджечь и вылить осторожно на поверхность кофе. Когда пламя погаснет, напиток готов.

Кофейный грог

1-й способ. Для приготовления одной порции нужны: чашка

крепкого кофе, 1/2 чашки столового красного вина и 3 кусочка сахара.

Сухое красное вино перемешать с сахаром и вскипятить.

Затем добавить крепкий кофе и продолжать кипятить еще 2 минуты. Готовый напиток разлить в маленькие чашки.

2-й способ. Положить в стакан ломтик лимона и 1 ст. л. сахара. Растереть сахар с лимоном, а затем добавить 1/2 стакана водки и 1/2 стакана очень крепкого горячего кофе. Напиток разлить в маленькие чашки и сразу подать к столу.

Коктейли на основе вин и ликера

Коктейль-шампанское

В бокал для шампанского положить дольку апельсина, прямоугольник лимонной корки и небольшой кубик сахара-рафинада, пропитанный 3–4 каплями ликера. Добавить 1 ч. л. мандаринового ликера и заполнить бокал холодным шампанским.

Коктейль абрикосовый

Первый способ. Хорошо смешать не сбивая: 20 мл абрикосового ликера, 20 мл десертного вина, 0,5 мл мятного ликера, сахарный «иней» на кромке бокала.

Второй способ. Смешать 40 мл вермута, 20 мл абрикосовой настойки, 0,5 мл «Померанцевой» горькой настойки и 0,25 мл лимонного сока.

Коктейль лимонный

В стеклянный кувшин положить 4–6 кусочков сахара, вылить туда же 0,5 стакана лимонного сока, добавить бутылку вермута и стакан водки; смешать и оставить на несколько часов.

Положить в каждый бокал спираль из кожицы цитрусовых и кусочки льда.

Коктейль «Дамский каприз»

Хорошо смешать в миксере 40 мл вишневого ликера или шерри-бренди, 20 мл кофейного ликера, яичный желток, 1 мл сливок.

Коктейль «Африка»

В миксере со льдом хорошо сбить 40 мл портвейна, 20 мл мандаринового ликера, яичный желток.

Смесь перенести в бокал, положить сверху сбитый белок и сдобрить пятью каплями ликера «Бенедиктин».

Сахарный «иней» – на кромке бокала.

Коктейль вишневый

Первый способ. Смешать в равных количествах: вермут, шерри-бренди, вишневую горькую настойку. Гарнир – одна ягода вишни в бокал. Шерри-бренди можно заменить вишневым пуншем или ликером.

Второй способ. Смешать 20 мл вермута, 20 мл шерри-бренди, 0,5 мл ликера «Бенедиктин».

Коктейль «Любительский»

Первый способ. Смешать 20 мл вермута, 0,5 мл ликера «Бенедиктин», 1 мл вишневой горькой настойки, 0,2–0,4 мл лимонного сока.

Второй способ. Смешать 20 мл «Охотничьей» горькой настойки, 10 мл вермута, сок половины апельсина.

Коктейль вечерний крепкий

Смешать 20 мл вишневой горькой настойки, 20 мл вермута, 1 мл ликера, 0,5 мл лимонного сока.

Коктейль «Тип-топ»

Смешать 20 мл вермута, 10 мл ликера «Бенедиктин», 0,5 мл пряного ликера.

Коктейль «Зимний»

Смешать 40 мл шерри-бренди, 20 мл вермута, 0,5 мл ликера.

Смешать 1 ст. л. меда, 20 мл десертного вина и 1 ст. л. лимонного или апельсинового сока, лед кубиками.

Коктейль шоколадный

Первый способ. Смешать в миксере кусочки льда, 10–15 мл сгущенного молока, 20 мл коньяка, 20 мл шоколадного ликера, процедить в рюмку.

Второй способ. Смешать в миксере яйцо, 2 ч. л. сахара, 1–2 ч. л. какао-порошка, 20 мл коньяка и 0,5 чашки молока.

Коктейль черносмородиновый

Смешать 20 мл черносмородинового ликера и 40 мл вермута. Бокал дополнить холодной минеральной водой. Чистая кожица

цитрусового плода, разрезанная на прямоугольники, или сахарный «иней» – на кромке бокала.

Коктейль мятный

Смешать 80 мл белого сухого вина и 20 мл мятного ликера.

Коктейль «Мокко»

Смешать в миксере 1 ст. л. сахара, кусочки льда, 20 мл кофейного ликера, 40 мл коньяка, 0,5 мл лимонного сока, процедить в рюмку.

Коктейли на основе коньяка и ликера

Коньяк с зернами кофе

В рюмку с коньяком опустить 3 целых, хорошо прожаренных кофейных зерна и 0,5–1 кусочек сахара-рафинада.

Пьют коньяк, прежде чем сахар растворится, а затем разжевывают кофейные зерна и сахар, оказавшиеся во рту.

Коктейль «Медок»

Смешать 20 мл коньяка, 1 ч. л. меда и кусочки льда. Гарнир – тонкий ломтик лимона.

Коктейль «Любимый»

Смешать 40 мл коньяка, 20 мл апельсинового пунша и 1 ч. л. лимонного сока, сахарный «иней».

Коктейль «Али-Баба»

Хорошо смешать 20 мл коньяка, 20 мл кофейного ликера, яичный желток, 0,3 мл лимонного сока, процедить в рюмку.

Смешать 40 мл коньяка и 20 мл малинового сока, перелить в бокал и дополнить холодным молоком.

Коктейль японский

Засыпать в миксер 3 ст. л. кусочков льда, быстро добавить 80 мл коньяка, 2 мл «Померанцевой» или «Охотничьей» горькой настойки, 2 мл миндального ликера. Все хорошо сбить и разлить через миксерное сито в 4 рюмки. Гарнир – кружок лимона.

Коктейль «Колибри»

Смешать 20 мл коньяка и 20 мл мятного ликера. Еще лучше – не смешивать, а осторожно с помощью ложки налить и оставить слоями: внизу – ликер, сверху – коньяк.

Коктейль «Тройка»

Смешать в равных соотношениях: коньяк, мятную горькую

настойку, абрикосовый ликер, добавить 0,5 мл лимонного сока.

Коктейль пряный

Смешать 20–40 мл вермута, 20 мл коньяка, 0,5 мл пряного ликера. Можно выбрать, что лучше: пряный ликер, или «Бенедиктин», или «Померанцевая» горькая настойка.

Смешать 60 мл вермута, 30 мл алычового ликера, 10 мл коньяка В рюмку положить кубик льда и половину кураги.

Коктейль «Огайо»

Смешать в бокале 40 мл десертного вермута, 10 мл коньяка, 10 мл «Старки». Остальную часть бокала заполнить не перемешивая холодным шампанским.

Шампанское можно заменить хорошим белым столовым вином, мадерой, портвейном.

Коктейль мандариновый с мадерой

Смешать в равных количествах: коньяк, мандариновый ликер, винный пунш или мадеру. Остальную часть бокала заполнить холодным шампанским.

Коктейль дамский

Первый способ. Смешать прямо в бокале 10 мл абрикосового ликера, 10 мл коньяка, 20 мл белого сухого вина, 0,5 мл лимонного сока, 0,25 мл мятного ликера. Бокал дополнить холодным шампанским.

Второй способ. Сбить так же, как сбивают сливки, яичный желток, 1 ст. л. сахара, немного молотой корицы и тертого мускатного ореха. Пенную смесь перенести в миксер, добавить 20 мл коньяка или рома и 20 мл десертного вина, хорошо взболтать.

Перелить в рюмку и чуть-чуть посыпать сверху тертым мускатным орехом.

Коктейль с красным вином

6 кусочков сахара-рафинада, пропитав соком 0,5 лимона, положить в стеклянный кувшин или миску и залить смесью: 0,75 л красного сухого вина, стакан воды, 0,5 стакана коньяка.

Добавить дольки или кружочки двух апельсинов и кубики льда. Ложкой разлить в широкие бокалы.

Коктейль «Диамант»

Сбить в миксере 40 мл вишневого ликера, яичный желток, 10 мл коньяка, 10 мл десертного вина.

Коктейль «Отшельник»

Смешать 40 мл вермута, 20 мл «Старки», 1 мл коньяка, 0,5 мл пряного ликера, 0,25 мл лимонного сока.

Коктейль «Осенний»

Смешать 20 мл вермута, 10 мл коньяка, 0,5 мл лимонного сока. Гарнир – вишня в рюмку.

Коктейль «Епископский»

Смешать 20 мл рома, 10 мл лимонного сока, 10 мл апельсинового сока, 1 мл сахарного сиропа. Высокий бокал заполнить до половины кусочками льда и вылить в него приготовленную смесь. Затем долить в бокал красное вино не перемешивая.

Коктейль фруктовый

Смешать в равных количествах: плодово-ягодное вино, вишневый ликер и коньяк. Добавить по 1 ч. л. сахарной пудры и лимонного сока. Гарнир – ягода вишни в рюмку.

Коктейль апельсиновый с вермутом

Смешать сок одного апельсина, 20 мл коньяка, 20 мл вермута. Гарнир – кубики льда.

Коктейль «Желанный»

Смешать 10 мл абрикосовой настойки, 10 мл шерри-бренди, 10 мл коньяка, 20 мл вермута, 0,5 мл апельсинового ликера.

Коктейль «Южный»

Первый способ. Смешать в равных соотношениях: ром, апельсиновый сок, коньяк. Добавить 20 мл вермута.

Второй способ. Смешать в равных соотношениях алычовый ликер, апельсиновый сок, ром, добавить 0,5 мл лимонного сока.

Сахарный «иней» – на кромке бокала.

Коктейль «Ямайка»

Смешать 40 мл рома, 20 мл ликера, 0,5 мл лимонного сока, 0,5 мл малинового сока.

Коктейль «Любимый»

Смешать 20 мл рома, 20 мл коньяка, 20 мл лимонного сока.

Коктейль «Праздничный»

В высокую винную рюмку, наполовину заполненную строганым льдом, добавить, не перемешивая, 20 мл шерри-бренди, 20 мл рома, 0,5 мл апельсинового сока и 0,25 мл лимонного сока.

Коктейль с десертным вином

Смешать в миксере 40 мл десертного вина, 20 мл коньяка, 0,5 мл ликера, яичный желток. Подать в бокале.

Коктейль «Золотой жук»

Смешать в шейкере 150 мл молочного ликера, 150 мл кофейного ликера, 100 мл гвоздичного ликера, 600 мл апельсинового сока с несколькими кубиками льда и перелить в высокие стаканы.

Украсить кусочками нарезанного апельсина, которые должны плавать на поверхности коктейля.

Коктейль «Аксинья»

В шейкер положить несколько кусочков льда, влить 400 мл водки, 300 мл кофейного ликера, 200 мл рома, 300 г ванильного сиропа и хорошо перемешать, вылить в высокие стаканы и посыпать сверху 10 ч. л. тертого шоколада.

Коктейль апельсиновый

500 г водки, 500 мл апельсинового сока, замороженного в холодильнике, перемешать в миксере в течение нескольких секунд. Разлить в бокалы и сразу же подать.

Коктейль «Каледония»

Смешать 300 мл бренди, 300 мл ликера из киви, 400 мл апельсинового сока, 200 мл вишневого сока с мякотью в миксере и перелить в стаканы, наполненные колотым льдом. Каждый стакан украсить кружком апельсина.

Коктейль с коньяком

300 г коньяка, 400 г столичной водки, 4 ст. л. сахара, сок одного лимона, цедру двух лимонов тщательно смешать в миксере. Подать сильно охлажденным.

Коктейль ромовый

Смешать 20 мл рома, 0,5 мл сахарного сиропа, 0,5 мл малинового сока, 0,5 мл ликера. Гарнир – фрукты.

Коктейль «Красная роза»

В бокалы или высокие стаканы вылить 1 л нарзана, 0,5 л сухого шампанского, 150 мл ликера из роз, 150 мл красного десертного вина. Все тщательно перемешать длинной ложкой и положить 30 ягод клубники. Подать с кубиками льда.

Коктейль «Мозаика»

300 мл ликера «Мараскин», 10 желтков, 300 мл ванильного ликера, 300 мл коньяка, пищевой лед перемешать в миксере и перелить в бокалы.

Коктейли на основе джина

Коктейль «Мартини»

Смешать вместе с кусочками льда, но не сбивать 40 мл джина, 20 мл вермута, 1 мл «Померанцевой» горькой настойки.

Можно заменить пряным ликером или «Бенедиктином».

Гарнир – кружок лимона или апельсина, горизонтально положенный сверху на бокал.

Коктейль «Клубный»

Первый способ. Смешать, но не сбивать 0,5 стакана вермута, 0,25 стакана джина, 0,25 стакана персикового сока, 1 ч. л. лимонного сока и несколько мелких кусочков льда.

Гарнир – одна вишня в бокал.

Второй способ. Смешать 20 мл вермута, 10 мл джина, 10 мл «Старки» или «Померанцевой» горькой, 0,5 мл лимонного сока. Гарнир – вишня.

Коктейль мандариновый

Смешать 40 мл джина, 20 мл мандаринового ликера, сок четвертой части лимона.

Гарнир – кубик льда.

Ко

ктейль «Английский»

Смешать: 20 мл джина, 20. мл малинового сока, 0,5 мл ликера «Бенедиктин».

Коктейль «Осень»

Смешать 20 мл джина, 20 мл шерри-бренди, 0,5 мл «Померанцевой» горькой настойки или ликера «Бенедиктин».

Гарнир – кубик льда.

Коктейль «Знойный»

Смешать в миксере в равных соотношениях джин, вермут и апельсиновый сок.

Гарнир – долька апельсина.

Смешать в равных соотношениях: джин, вишневый ликер, ром, «Померанцевую» горькую настойку. Добавить 0,5 мл лимонного сока.

Гарнир в рюмку – 2 кубика льда.

Коктейль «Дружба»

Смешать 20 мл джина, 10 мл коньяка, 10 мл вермута, 10 мл абрикосового ликера.

Коктейль «Курортный»

Смешать 20 мл джина, 10 мл вермута, 10 мл вишневой горькой, 0,5 мл лимонного сока.

Коктейль «Гарибальди»

250 г джина, 350 г виноградного ликера, 400 г светлого виноградного сока, питьевой лед смешать в шейкере вместе с колотым льдом и перелить в стаканы.

Украсить ягодами винограда, нанизанными на шпажку.

Коктейль «Горькая вишня»

Смешать 40 мл вишневой горькой настойки, 10 мл джина, 10 мл вермута, 0,2–0,4 мл лимонного сока.

Коктейль черносмородиновый

Смешать 40 мл черносмородинового ликера, 20 мл джина, 1 мл «Померанцевой» горькой настойки.

Коктейль «Особый»

Смешать 40 мл джина, 20 мл мятного ликера, 10 мл лимонного сока.

Гарнир – лимон.

Джин с яблочным соком

Налить в бокал 20 мл джина, добавить несколько кусочков льда и дополнить яблочным соком.

Коктейль «Солнечный»

Смешать 20 мл джина и 20 мл мандаринового ликера.
Гарнир – кубик льда.

Коктейль «Волна»

Смешать 40 мл рома, 20 мл джина, сок половины лимона.
Гарнир – одна вишня в рюмку.

Коктейль тминный

Смешать 40 мл джина, 20 мл тминной настойки, 10 мл лимонного сока.

Коктейль с ромом

Смешать 20 мл. рома, 20 мл джина, 20 мл абрикосового ликера, сок одного лимона.

Коктейли на основе виски и коньяка

Коктейль «Манхэттен»

Первый способ. Смешать, но не сбивать 20 мл виски, 20 мл вермута, 0,5 мл «Померанцевой» горькой настойки. Гарнир – 2 вишни.

Второй способ. Смешать 40 мл виски, 20 мл вермута, 1 мл «Охотничьей» горькой настойки. Поместить на бокал кружок лимона или апельсина, горизонтально положенный сверху. Положить в рюмку кубик льда.

Коктейль с желтком

Сбить в миксере 20 мл виски, яичный желток, 1 ст. л. сахара. Пенную смесь процедить в бокал и заполнить бокал холодным шампанским. Гарнир – фрукты. Шампанское можно заменить хорошим столовым белым вином, мадерой, портвейном.

Коктейль «Охотник»

Смешать 20 мл шерри-бренди, 20 мл виски, 0,5 мл лимонного сока.

Коктейль «Вечерний»

Смешать в миксере 40 мл джина, 1 мл виски, 20 мл вермута, 0,5 мл ликера «Бенедиктин». Сахарный «иней» – на кромке бокала.

В каждую рюмку положить одну свежую вишню или вишню из компота.

Коктейль «Ослиное молоко»

Смешать 20 мл шерри-бренди, 20 мл виски, 10 мл джина, 10 мл вермута, 1 мл «Померанцевой» горькой настойки или пряного ликера.

Очищенный от кожицы апельсин подать отдельно на маленьком блюдце. Шерри-бренди можно заменить вишневым ликером.

Коктейль «Наполеон»

В рюмку с кубиками льда дать в равных соотношениях ром, коньяк, джин. Добавить 0,5 мл «Померанцевой» горькой настойки или ликера «Бенедиктин». Ром можно заменить ромовой горькой настойкой, ром также можно разбавить водкой.

Коктейль успокоительный

Сбить яичный желток с 1 ч. л. сахарного песка.

Добавить 0,5 мл пряного ликера, 40 мл коньяка, 2 ст. л. рома. Выпить одним глотком.

Коктейль «Три товарища»

Налить в рюмку, не перемешивая, 20 мл виски, 20 мл джина, 1 мл сахарного сиропа, 0,5 мл лимонного сока.

Гарнир – спираль из кожицы цитрусового плода, срезанная узкой длинной лентой.

Коктейль «Триумфальная арка»

Смешать в равных соотношениях коньяк, ром, ликер и виски.

Коктейль «Трезвенник»

Смешать 20 мл коньяка, 20 мл ликера «Южный», 0,5 мл вишневого ликера, 0,5 мл лимонного сока, 0,5 мл рома.

Сахарный «иней» – на кромке бокала.

В рюмку опустить одну спелую вишню (можно из компота), а на блюдце отдельно подать маленькую дольку лимона.

Смешать в равных соотношениях виски, джин, вишневую горькую наливку. Добавить 0,2–0,4 мл лимонного сока.

Коктейль ромово-цитрусовый

Смешать 40 мл рома, 20 мл ликера, 1 мл коньяка, 1 мл лимонного сока, 1 мл сахарного сиропа.

Сверху на бокал положить горизонтально кружок лимона или апельсина.

Коктейль апельсиновый

10 ст. л. сахара, сок четырех апельсинов, 500 г виски перемешать в миксере, чтобы разошелся сахар.

Разлить в бокалы.

Коктейль томатный

Вылить в рюмку яичный желток, 2 ч. л. томата-пасты или томатного сока, 20 мл коньяка или водки, несколько капель лимонного сока слегка перемешать и выпить одним глотком.

Коктейль «Атлантический»

Смешать в равных соотношениях джин, ликер, коньяк и апельсиновый сок.

Коктейль индийский

Смешать 20 мл виски, 20 мл рома, 0,5 мл лимонного сока, 1 ст. л. сахарного сиропа.

Сделать спираль из кожицы цитрусового плода, срезанную узкой длинной лентой.

Коктейль «Иоланта»

Смешать в равных соотношениях коньяк, ликер, ром. Добавить 1 мл лимонного сока. В рюмку положить кубик льда.

Сверху на бокал поместить горизонтально кружок лимона или апельсина.

Можно подать отдельно на маленьком блюдце очищенный от кожицы апельсин.

Коктейль «Дипломат»

300 г виски, 200 г вермута, 300 г шоколадного ликера, 350 г ананасного сока, лед смешать в шейкере со льдом.

Перелить в большие бокалы, затем выложить сверху 250 г хорошо взбитых сливкок, сверху посыпать 10 ч. л. измельченных орехов.

Несмешиваемый коктейль

В рюмку дать 20 мл лимонного ликера, выпустить яичный желток, не нарушая оболочки желтка, и осторожно прилить 20 мл коньяка.

Выпить одним глотком не перемешивая.

Смешать в равных соотношениях водку, десертное вино, джин, коньяк, ликер. Добавить в рюмку 0,5 мл лимонного сока. Гарнир – кубик льда.

Коктейли-аперитивы

Коктейль «Техас»

Смешать 300 г виски, 150 г ликера, 150 г апельсинового сока, по 2–3 кубика льда на бокал.

Разложить по бокалам лед, затем разлить напитки равными долями, перемешать.

Подавать с соломинкой.

Коктейль «Марта»

330 г джина или можжевеловой настойки, 150 г белого вермута, 100 г коньяка, 10 кружков лимона, 20 кубиков льда смешать в шейке-ре со льдом, разлить по бокалам, добавить оливки. На край каждого бокала надеть надрезанный до половины кружок лимона.

Коктейль «Охотничья страсть»

350 мл виски, 150 мл вермута, 50 мл «Померанцевой» или «Охотничьей» настойки смешать в шейкере со льдом. Разлить по бокалам, в которые положены консервированные вишни. Добавить в каждый бокал по кусочку сухой лимонной корки.

Коктейль «Аида»

200 мл лимонной водки, 400 мл лимонного сока, 150 мл яичного ликера, 150 мл ликера «Амаретто», лед смешать в шейкере вместе с колотым льдом и разлить в высокие стаканы.

Украсить каждый стакан кружком лимона и сливой, нанизанными на шпажку.

Коктейль «Ковбой»

200 г перцовой настойки, 200 г абрикосового ликера, 100 г лимонного ликера, 200 г лимонного сока смешать в шейкере, влить в бокалы, добавить по дольке лимона и по 2 кубика льда.

Коктейль «Уайт леди»

200 мл джина, 100 мл апельсинового ликера, 100 г

апельсинового сока, 20 кубиков льда смешать в шейкере, разлить в высокие бокалы, обработанные «инеем».

Аперитив «Восточный»

Положить в бокалы по 2 кубика льда, затем влить 400 мл водки и 200 мл вермута. Аккуратно перемешать длинной коктейльной ложкой.

При подаче в каждый бокал опустить надетую на длинную шпажку маслину.

Коктейль «Английский»

300 мл джина, 100 мл ликера «Бенедиктин», 300 г лимонного сок смешать в шейкере и разлить в высокие бокалы, предварительно опустив в них по 2–3 кубика льда.

Подать с соломинкой.

Коктейль «Антика»

Заполнить высокие стаканы на 1/5 колотым льдом, разлить в них поочередно 300 мл джина, 200 мл светлого вермута и 200 мл белого вина и осторожно перемешать коктейльной ложкой.

Коктейль «Бельведер»

В шейкер положить несколько кубиков льда, влить 200 мл водки, 200 мл рябиновой настойки, 200 мл вишневого ликера, 300 мл яблочно-вишневого сока и хорошо перемешать.

Вылить в бокалы, дно которых предварительно заполнить колотым льдом.

Коктейль «Европа»

Смешать в шейкере вместе с кубиками льда 0,5 мл джина, 250 мл игристого белого вина или полусухого шампанского, 250 мл светлого виноградного сока и вылить в высокие стаканы.

Украсить каждый стакан черешнями или вишнями, нанизанными на шпажку.

Коктейль «Маргарита»

450 млг мятной настойки, 150 мл коньяка, 150 мл лимонного

ликера, 150 лимонного сока смешать в шейкере, вылить в высокие стаканы, дно которых заполнено колотым льдом.

Украсить края стаканов листиками свежей мяты.

Коктейль «Десертный»

Смешать 50 мл водки, 25 мл красного десертного вермута, положить кусочек лимонной цедры.

Коктейль кофейный

Растереть 5 яиц с сахаром, добавить 5 ч. л. растворимого кофе, постепенно влить 1 л кипящего молока. Остудить взбивая, добавить 250 мл кофейного ликера.

Разлить по стаканам, положив в каждый по кусочку льда. Пить через соломинку.

Коктейль «Прелесть»

200 мл белого рома, 200 мл темного рома, 250 мл грейпфрутового сока, 100 мл клубничного сиропа, 250 мл апельсинового лимонада смешать в шейкере вместе с колотым льдом ром, вылить в высокие бокалы.

Перед подачей долить «Фантой».

Коктейль с водкой

Выдавить из апельсина сок, смешать в миксере с 0,5 л «Столичной» водки и 400 мл мятного ликера и разлить коктейль в бокалы. В каждый бокал положить несколько кубиков льда, сверху присыпать тертой лимонной цедрой.

Коктейль освежающий

В высокие бокалы разлить 1 л виноградный сок, добавить 300 мл вишневого или сливового компота и перемешать.

Затем влить шампанское и положить кубики льда.

Коктейль «Мазагран»

Сварить из 15 ст. л. черный кофе, процедить, смешать с 300 г сахара, 300 мл коньяка и тремя стаканами холодной воды. Сильно охладить, разлить в стаканчики, положить в них по

кусочку льда.

Коктейль «Мечта»

150 мл коньяка, 150 мл рома, 100 мл ликера, 100 мл лимонного сока, смешать в шейкере. Разложить в бокалы по 2 кубика льда и разлить в них коктейль.

Разрезать апельсин на кружочки и, подавая коктейль, накрыть бокалы кружками апельсина, как крышкой.

Вермут-кофе

1 л холодного молока, 500 г светлого вермута, 10 ст. л. толченого льда, 10 ч. л. растворимого кофе быстро взбить в миксере, разлить в стаканчики и сразу подать на стол.

Коктейль с шоколадным сиропом

Сварить шоколадный сироп из 10 ст. л. какао, 30 ст. л. сахара и 30 ст. л. воды. Как только закипит, снять с огня, остудить, смешать с 20 ст. л. сметаны, 500 мл коньяка и хорошо взбить в миксере.

Вылить полученный коктейль в стаканы, которые перед подачей долить охлажденной литром газированной воды.

«Талисман»

45 мл водки, 15 мл сухого хереса, 15 мл белого сухого вермута смешать в миксере. Подать без льда в коктейльной рюмке.

В готовый напиток выжать и опустить кусочек лимонной цедры.

Коктейль «Альбатрос»

300 мл джина, 300 мл сливянки, 200 мл березового сока хорошо перемешать в шейкере с несколькими кубиками льда.

Вылить в высокие стаканы, которые украсить листиками свежей мяты и разрезанными консервированными сливами.

Перед подачей пить лимонад.

Аперитив душистый

Приготовить настой липового цвета и процедить. Затем добавить нарезанный на кусочки апельсин с кожурой, сахарный песок и оставить для настаивания. После этого смесь процедить, и перед подачей на стол добавить 400 мл сухого вина.

Подать напиток слегка охлажденным.

«Мартини Суит»

50 мл джина, 25 мл красного десертного вермута. Гарнир – вишня на шпажке.

«Бренди Манхэттен»

50 мл коньяка, 25 мл красного десертного вермута, 3 капли бальзама взбить в миксере. Подать без льда в мадерной рюмке.

Украсить вишней, нанизанной на шпажку.

«Мартини Драйв»

55 мл джина г, 20 мл белого сухого вермута взбить в миксере. Подать без льда в коктейльной рюмке.

В готовый напиток выжать и опустить оливки или лимонную цедру.

Коктейли-диджестивы

Коктейль «Оранж»

Смешать 49 мл джина, 40 мл апельсинового сока. Украсить кусочком апельсина.

Коктейль «Уайт Роуз»

Смешать 60 мл джина, 10 мл лимонного сока, 10 мл апельсинового сока, 5 г сахарного сиропа, яичный белок.

Коктейль «Сауф-сайд»

Смешать 50 мл джина, 20 мл лимонного сока, 5 мл сахарного сиропа, 5 мл ликера «Старый Арбат».

Украсить веточкой мяты.

Водка «Гамлет»

Смешать 50 мл водки, 25 мл лимонного сока, 5 мл ликера «Старый Арбат».

Коктейль «Сауэр»

Смешать 60 мл виски, 20 мл лимонного сока, 5 мл сахарного сиропа. Украсить долькой апельсина и вишенкой.

Коктейль «Тропики»

Смешать 45 мл лимонной водки, 15 мл апельсинового сок, 5 мл ликера «Старый Арбат».

Коктейль «Мэри Пикфорд»

Смешать 35 мл белого рома, 35 мл ананасового сока, 5 мл вишневого ликера.

Коктейль «Изумруд»

Смешать 25 мл сухого белого вина, 25 мл ликера «Шартрез»,

25 мл лимонного сока.

Украсить долькой лимона.

Слоистые коктейли

Коктейль «Солнце»

Влить в охлажденные бокалы ванильный ликер, затем аккуратно опустить отделенный от белка целый желток и ложкой залить ром.

Висящий между слоем ликера и рома яркий желток придает этому коктейлю некоторую пикантность.

Украсить долькой апельсина и вишенкой.

Коктейль шоколадно-коньячный

Разлить по бокалам 300 мл шоколадного ликера, а затем 300 г коньяка.

Коктейль «Шпинат с яйцом»

Влить в охлажденные бокалы ликер «Шартрез», затем по целому желтку (без остатков белка) и горькую тминную настойку.

Коктейль «Охотничий»

200 г водки «Охотничья», 100 г водки «Лимонная», 100 г ликера «Бенедиктин», 50 г черного бальзама, 50 г коньяка, 50 г фруктов консервированных, лед смешать в шейкере, разлить по бокалам, добавить по 2–3 кубика льда и фрукты.

Коктейль «Русский медведь»

В шейкере взболтать 50 мл водки, 250 мл ликера «Мокка» с 25 г сливок в течение 2–3 минут. В бокалы положить по 2 кубика льда, добавить 2 г мускатного ореха и затем разлить коктейль.

Сверху посыпать молотым кофе.

Коктейль «Светофор»

Смешать 25 мл ликера «Шартрез», 25 мл лимонного ликера, 25 мл настойки «Русский сувенир».

Положить в бокалы по 2 кубика льда, затем влить 400 г водки, 200 г белого вермута. При подаче в каждый бокал опустить надетую на длинную шпажку маслину.

Коктейль «Французский джин»

Охладить льдом стенки шейкера, затем, встряхивая, смешать 400 мл джина, 200 мл мятного ликера, 200 мл сока грейпфрутов, 100 мл сахарной пудры, лед по 2 кубика на бокал и разлить по бокалам.

Коктейль «Император»

30 г мятного ликера, 30 мл ликера «Старый Арбат» и 30 мл коньяка «Наполеон».

Коктейль «Цветик-семицветик»

Разлить 10 г клубничного крема, 10 мл ликера «Кристалл», 10 мл ликера «Шартрез», 10 мл апельсинового ликера, 10 мл голубичной настойки, 10 мл терновой настойки, 10 г сливок.

Коктейль «Марко Поло»

Налить в бокал слоями 400 мл рома, 200 мл ликера «Мокка». Добавить лед – по 2 кубика на бокал.

Коктейль «Огурчик»

250 г коньяка, 250 г мятного ликера, 250 г сливок, лед – по 2 кубика на бокал взбалтывать в шейкере 2–3 минуты и разлить по бокалам.

Коктейль «Изысканный»

25 мл шоколадного ликера, яичный желток и 25 мл коньяка.

Коктейль «Восторг»

35 мл шоколадного ликера и 35 г сливок.

Коктейль «Колибри»

20 мл мятного ликера, 20 мл коньяка.

Коктейль «Контр-адмирал»

40 мл абрикосового ликера, 40 мл «Северной» наливки, 40 мл джина.

Коктейль «Артистический»

200 г розового ликера, 300 г водки «Столичная» смешать в шейкере со льдом. Перелить в высокие конусные бокалы, долить 500 мл охлажденного шампанского.

Коктейль малиново-мятный

Размешать ликер с мятным сиропом (сироп, настоянный на листьях мяты), залить в охлажденные бокалы, затем осторожно влить малиновый ликер и последним – коньяк.

Коньяк залить при помощи ложки.

Коктейль «Бим-бом»

200 мл водки «Столичная», 200 мл смородинового ликера, 200 мл вишневого сока смешать в шейкере со льдом.

Вылить в широкие бокалы, на дно которых уложены ломтики лимона или апельсина, и долить 1 л шампанского или газированной воды.

Коктейль «Жар-птица»

200 г рома, 200 г айвового ликера, 200 г апельсинового сока, 100 г сахарного сиропа, перемешать в миксере, охладить и перелить в бокалы.

В каждый бокал предварительно положить по нескольку кубиков льда и по 3–4 «пьяные» вишни и лимонную цедру.

Коктейль «Венеция»

10 маленьких чашек очень крепкого кофе, 10 ст. л. сгущенного молока, 5 яичных желтков и 600 г вермута перемешать, добавить ломтик лимона, щепотку корицы, немного толченого льда, энергично взбить в миксере.

Разлить в стаканы и сразу подать на стол.

Коктейль гранатовый

400 мл гранатового сока, 200 мл коньяка, 200 мл

черешневого сока смешать в высоком конусном стакане со льдом.

Затем влить 600 мл полусладкого шампанского.

Коктейль «Закат»

200 мл вишневого и 200 г лимонного сока смешать в барменской чаше со льдом. Разлить в бокалы, положить 200 г «пьяных» вишен, долить 1 л охлажденного сладкого или полусладкого шампанского.

Стенки бокалов украсить ломтиками лимона.

Коктейль «Робинзон»

Смешать 300 мл виски, 300 мл вермута, лед.

Коктейль алычовый

Алычовый ликер налить в высокие бокалы и осторожно добавить столько же рома.

Коктейль «Коралл»

2 яйца растереть с сахарной пудрой. 2 стакана малины перебрать, сполоснуть, дать воде стечь, размять деревянной ложкой в пюре и перемешать с яйцами.

Затем влить стакан малинового сока, 3 стакана холодного пастеризованного молока, выжать в смесь сок одного лимона, добавить 4 ст л. рома или коньяка, 5 ст. л. сахарной пудры, тщательно перемешать и охладить в холодильнике.

Коктейль подавать с кубиками льда.

Коктейль «Малина»

Перебрать 3 стакана малины, ополоснуть, дать воде стечь, а затем засыпать 150 г сахарного песка и залить стаканом сухого вина. После этого посуду с малиной закрыть крышкой и оставить на 2–3 часа.

Перед подачей на стол влить 550 мл вина и бутылку минеральной воды, положить кубики льда.

Коктейль кофейный с коньяком

Бокал на 1/3 заполнить толченым льдом. Добавить 1 ч. л.

кофейного сиропа, желток, по рюмке сладкого вина, коньяка и кофейного ликера. Все тщательно перемешать и процедить.

Можно добавить щепотку корицы.

Коктейль кофейный горький

Налить в бокал в равных частях кофейный ликер и «Померанцевую» горькую настойку.

Коктейль «Факел»

Налить в рюмку слоями «Шартрез» и коньяк или водку.

Коктейль «Сенсация»

В стакане со льдом смешать 600 г белого портвейна, 200 г коньяка, 200 г виноградного сока.

Напиток подать в шарообразном бокале, украсив спиралью из лимонной цедры.

Коктейль «Шампань»

Взбить в миксере 200 мл десертного белого вина, 5 яиц, 100 г сахарной пудры и ванилин до образования густой пены.

Подать в фужерах, положив в каждый кубик льда, долить 1,5 л шампанского.

Коктейль «Ладога»

яйца растереть с 5 ст. л. сахарной пудры. Перебрать 2 стакана клюквы, ополоснуть, дать воде стечь, размять деревянной ложкой в пюре и перемешать с яйцами.

Затем влить стакан клюквенного сока, 3 стакана холодного пастеризованного молока, добавить 4 ст. л. рома или коньяка, тщательно перемешать и охладить.

Коктейль подавать с кубиками льда.

Коктейль слоистый

Налить в рюмку слоями мятный, мандариновый ликер и коньяк.

Коктейли, приготовленные в рюмках, бокалах или фужерах

Коктейль «Банкетный»

Смешать 20 мл шампанского, 20 мл белого виноградного вина, 5 мл ликера «Бенедиктин» и 5 мл коньяка, добавив 10 г пищевого льда.

При изготовлении большого количества коктейль нужно смешать в крюшоннице или в другой посуде, после чего разлить в рюмки для мадеры емкостью 75 см и добавить консервированные фрукты (ягоды вишни или черешни).

Подать перед началом банкета.

Коктейль «Маяк»

В бокал или фужер положить пищевой лед, а затем влить лимонный сок, сахарный сироп, 20 мл ликера «Шартрез», добавить 15 мл желтка диетического яйца и осторожно долить 20 мл коньяка. Желток должен быть в целом виде, коктейль – трехцветный: зеленый (ликер), желтый (желток яйца), коричневый – коньяк.

После этого положить консервированные фрукты.

Коктейль «Дружеский»

В бокалы или фужеры разложить 50 г пищевого льда, долить 60 мл горькой можжевеловой настойки, 40 мл черносмородинового ликера, 15 мл кизилового ликера, 30 мл лимонного сока, 20 мл сахарного сиропа. Затем добавить 15 г консервированных фруктов.

Коктейль «Летний»

В фужеры разлить 60 мл можжевеловой настойки, 25 мл ликера «Южный», 25 мл ликера «Ароматный», 30 мл сахарного сиропа, 25 мл лимонного сока. Затем добавить, 25 г фрукты консервированных фруктов и 40 г пищевого льда.

Коктейль вишневый с коньяком

Смешать 40 мл вишневой горькой настойки – 40 мл, 10 мл коньяка, 50 мл хереса, 15 мл «Абрау-каберне», 10 мл лимонного сока, 15 мл сиропа сахарного, 30 мл вишни консервированной, 60 г льда.

Коктейль «Абрау-рислинг»

Разлить по бокалам 60 мл виноградного вина «Абрау-рислинг», 20 мл настойки «Старка», 40 мл ликера «Ароматный», 20 мл лимонного сока, 15 мл сахарного сиропа. Затем добавить 35 г консервированных фруктов и 40 г пищевого льда.

Коктейль «Абрау-каберне»

В бокалы разлить 60 мл виноградного вина «Абрау-каберне», 30 мл ликера, 15 мл сахарного сиропа, 15 мл лимонного сока. Затем добавить 40 г консервированных фруктов и 70 г пищевого льда.

Разлить по бокалам 50 мл шампанского, 30 мл ликера, 20 мл коньяка, 15 мл лимонного сока, 15 мл сахарного сиропа. Добавить 40 г консервированных фруктов и 60 г пищевого льда.

Коктейль «Прощальный»

Разложить по бокалам 50 г пищевого льда, добавить 20 мл лимонного сока, 20 мл сахарного сиропа, 20 мл вишневого ликера,30 мл ликера «Южный», 20 мл малинового ликера, 40 мл водки «Столичная». Добавить 30 г консервированных фруктов.

Коктейль «В полет»

Налить в фужер 55 мл шампанского, 30 мл рябиновой настойки на коньяке, 10 мл ванильного ликера. Добавить 10 г консервированных фруктов, 20 г льда.

Коктейль коньячный

Налить в фужер 130 мл черного кофе, 20 мл коньяка, 30 мл ликера «Ароматный», 15 мл лимонного сока. Добавить 15 г сахара и 25 г льда.

Коктейль «Курорт»

Налить в бокал 30 мл ликера «Ароматный», 40 мл ликера «Славянский», 10 мл розового ликера, 50 мл полусухого шампанского, 20 мл лимонного сока. Добавить 30 г консервированных фруктов, 50 г льда.

Коктейль «Лимонад»

Разлить по фужерам 50 мл виноградного вина «Абрау-каберне», 20 мл лимонного ликера, 30 мл сахарного сиропа, 35 мл лимонного сока, 25 мл нарзана. Добавить 20 г консервированных фруктов и 50 г льда.

Коктейль «Театральный»

Разлить по бокалам 40 мл ликера «Ароматный», 10 мл лимонного ликера, 20 мл ликера «Славянский», 40 мл водки «Столичная», 15 мл лимонного сока, 25 мл сахарного сиропа.

Добавить 30 гконсервированных фруктов, 50 г льда.

Коктейль «Игристый»

Налить в бокал 50 мл шампанского, 30 мл ликера, 10 мл сахарного сиропа, 5 мл лимонного сока. Добавить 10 г консервированных фруктов, 20 г льда.

Коктейль «Фантазия»

Смешивают стакан белого портвейна, стакан охлажденного десертного вина и 2 ст. л. лимонного сока. Можно добавить немного сахара.

В широкий бокал кладут кусочек льда и дольки апельсина, мандарина или вишню из компота.

Мокко-глинтвейн

Подогреть в эмалированной кастрюле до 70–80 градусов 2 чашки крепкого натурального кофе, 0,75 л красного столового вина, 150 г сахара, 3 рюмки коньяка.

Подать горячим.

Коктейль «Тип-топ»

Смешать 20 мл вермута, 10 мл ликера «Бенедиктин», 0,5 мл

пряного ликера.

Дамский коктейль

Хорошо смешать в миксере 40 мл вишневого ликера или шерри-бренди, 20 мл кофейного ликера, яичный желток, 1 мл сливок.

Коктейль «Шампань»

1/2 стакана белого десертного вина взбить с яйцами, 2 ст. л. сахарной пудрой и ванилином до образования пены. Подать в фужерах, положив лед и долив бутылку охлажденнго шампанского.

Глинтвейн красный

Положить в эмалированную кастрюлю два бутона гвоздики, кусочек коры корицы, лимонную корку, 125 г сахара, добавить 0,4 л воды, поставить на огонь и кипятить 1–2 минуты; затем процедить. К фильтрату добавить 0,75 л красного столового вина, вторично подогреть до 70 градусов. Можно пополнить гармонию вкуса одной рюмкой хорошего коньяка или рома.

Подать горячим. Этот очень приятный напиток распространен в Скандинавии.

Глинтвейн белый

Положить в эмалированную кастрюлю 100 г сахара, 2 бутона гвоздики, кусочек коры корицы, апельсин или лимон, порезанный на тонкие кружочки, добавить 0,5 стакана воды, поставить на огонь и довести до кипения, процедить.

Перенести кастрюлю на стол, добавить 0,75 л белого сухого или яблочного вина, подогреть и пить горячим.

Освежающий коктейль

1,5 стакана шампанского, 3 стакана виноградного сока, 1/2 стакана вишневого (сливового) сока, питьевой лед смешать в миксере.

Подать в высоких стаканах со льдом и соломинкой.

Коктейль-шампанское

В бокал для шампанского положить дольку апельсина, прямоугольник лимонной корки и кубик сахара-рафинада, пропитанный 3–4 каплями ликера.

Добавить 1 ч. л. мандаринового ликера и заполнить бокал холодным шампанским.

Домашний коктейль

Залить в бокал 20 мл коньяка и 20 мл ликера. Бокал дополнить охлажденным шампанским.

Коктейль «Солнечный луч»

В широкий бокал положить дольку апельсина, засыпать сахаром, добавить несколько капель ликера, долить шампанское и положить лед.

Коктейль с белым вином

Смешать 20 мл ликера, 20 мл лимонного сока, 20 мл сахарного сиропа. Смесь перелить в бокал на 150 мл и дополнить бокал охлажденным белым сухим столовым вином. Пить через соломинку. Гарнир – долька апельсина.

Коктейль с красным вином

Смешать 60 мл красного сухого столового вина, 20 мл лимонного сока, 10 мл малинового сока, 20 мл земляничного сиропа.

Кофейный коктейль

В рюмку с коньяком опустить 3 целых, хорошо прожаренных кофейных зерна и 0,5 – кусочек сахара-рафинада.

Пьют коньяк прежде, чем сахар растворится, а затем разжевывают кофейные зерна и сахар.

Коктейль «Мартини»

2 стакана джина, стакан вермута, 200 г раздробленного пищевого льда, сок одного лимона, смешать в миксере в течение нескольких секунд. Подать в высоких бокалах с соломинкой.

Коктейль по-китайски

Приготовить 4 бокала для шампанского или 4 вазочки, выложить их изнутри промытыми листьями салата. 400 г куриного мяса, 120 г ананаса, 125 г тушеных шампиньонов, мясо, ананас, шампиньоны мелко порезать и равномерно распределить по вазочкам.

Приготовить смесь из 0,5 л йогурта, 5 ст.л. майонеза, 4 ст. л. белого вина и 1 ч. л. горчицы. Влить эту смесь в вазочки.

Фруктовый коктейль по-балийски

Взять в равных пропорциях 250–300 г экзотических фруктов, предварительно очищенных от кожуры и косточек: мякоть ананаса, папайи, банана, киви, манго или арбуза. Положить в миксер и довести до состояния однородной массы. Добавить в миксер 100 г колотого льда и 50 г ликера. Взбивать, пока лед не превратится в кашицу.

Полученный коктейль перелить в высокие стаканы, украшенные кружочками апельсина.

Пить через соломинку, в паузах вдыхая аромат орхидеи.

«Старый мастер»

Смешать 20 мл коньяка, 20 мл вишневого ликера, 20 мл лимонного сока. Гарнир – вишня.

«Огайо»

Смешать в бокале 40 мл десертного вермута, 10 мл коньяка, 10 мл «Старки» Остальную часть бокала заполнить, не перемешивая, холодным шампанским.

Ледяной коктейль

Смешать 20 мл рома, 10 мл лимонного сока, 10 мл апельсинового сока, 1 мл сахарного сиропа. Высокий бокал заполнить до половины кусочками льда и вылить в него приготовленную смесь.

Затем, не перемешивая, добавить красное вино.

«Диамант»

Сбить в миксере 40 мл вишневого ликера, яичный желток, 10 мл коньяка, 10 мл десертного вина.

«Мартини»

Смешать 20 мл джина, 20 мл вермута, 0,5 мл ликера. Гарнир – долька апельсина или две вишни.

Вечерний коктейль

В рюмку с кусочками льда дать в равных соотношениях: ром, коньяк, джин. Добавить 0,5 мл «Померанцевой» горькой настойки или ликера «Бенедиктин».

«Прогулка»

Смешать 20 мл джина, 5-10 мл лимонного сока, 1 мл ликера.

Коктейль коньячный

Смешать 20 мл коньяка и 20 мл мятного ликера. Еще лучше – не смешивать, а осторожно, с помощью ложки, налить и оставить слоями: внизу-ликер, сверху – коньяк.

«Всадник»

Смешать непосредственно в бокале 20 мл рома, 20 мл мандаринового ликера.

Разбить сырое яйцо, отделить белок, а желток, в целой, неповрежденной оболочке, осторожно перенести в бокал, после чего бокал заполнить охлажденным шампанским и выпить не перемешивая одним глотком.

Золотистый коктейль

Смешать 20 мл абрикосового ликера, 20 мл джина, 20 мл апельсинового сока или портвейна белого. Гарнир – долька апельсина.

Снежный коктейль

Смешать 20 мл ликера, 20 мл малиновой наливки или малинового сока, сок половины лимона. Смесь хорошо смешать в

миксере с 1–2 ст. л. льда и процедить в рюмку, предварительно украшенную полоской «инея».

Коктейль «Рыцарский»

Смешать 20 мл рома, 20 мл джина, 20 мл абрикосового ликера, сок одного лимона.

Мятный слоистый коктейль

Налить в рюмку слоями: мятный ликер, мандариновый ликер, коньяк.

Слоистый коктейль с коньяком

Шартрез и коньяк или шартрез и водка.

Шоколадный коктейль с коньяком

Шоколадный ликер и коньяк.

Кофейный коктейль

Кофейный ликер и «Померанцевая горькая».

Флипы

Флип с коньяком

Сырое яйцо сбить с сахаром и добавить 20 мл коньяка.

Флип с шампанским

Сбить до пенообразного состояния желток и 1 ч. л. сахарной пудры. Смесь перенести в миксер. Добавить сок от половины апельсина, 0,5 мл ликера и кусочки льда.

Процедить через миксерное сито в высокий бокал и дополнить холодным шампанским.

Флип шоколадный

Сбить в миксере с кусочками льда: 20 мл коньяка, 20 мл рома, яйцо, 20 мл шоколадного сиропа, 20 мл сливок.

Смесь процедить в бокал и добавить щепотку протертого шоколада или ореха.

Флип с белым вином

Немного измельченной гвоздики и корицы завязать в марлевый узелок, опустить на несколько секунд в кипящую воду и тут же перенести узел в белое вино. Через 1–2 часа пряности удалить. В вине должен остаться тонкий пряный аромат. 100 мл вина перенести в миксер, добавить 20 мл коньяка, 20 мл алычевого ликера, сырое яйцо, кусочки льда. Все сбить и перелить через миксерное сито в бокал.

Слегка ароматизировать измельченным мускатным орехом.

Флип с десертным вином

Сбить яйцо, 40 мл вермута, 1 ч. л. лимонного сока, 2 ч. л. сахарной пудры, несколько кусочков льда и процедить в рюмку; дополнить коньяком, не перемешивая.

Флип лимонный

Сбить в миксере с кусочками льда: 40 мл джина, 20 мл «Южного ликера», яйцо, 40 мл лимонного сока, 1–2 ч. л.

сахарного сиропа.

Смесь процедить в бокал и посыпать протертой лимонной цедрой.

Боули

Боуль ананасовый

Половину ананаса разделить на дольки, положить на дно сосуда, пересыпать сахаром (150 г) и залить 1,5 л белого сухого столового вина, оставить в холодном помещении на 2 часа. Затем добавить еще бутылку белого сухого вина, 150 г сахара в виде сахарного сиропа и снова оставить в холодном помещении на час.

Перед тем как разлить в бокалы, добавить бутылку охлажденного шампанского.

Боуль с красным вином

Прокипятить несколько минут 0,25 л воды, кожуру пол-лимона и 100 г сахара, после чего оставить на 30 минут.

Затем охладить, процедить и добавить сок лимона, 0,75 л красного столового вина, вторично процедить, перед тем как разлить в бокалы, добавить 0,5 л шампанского.

Боуль с белым вином

Лимон хорошо вымыть, нарезать кружочками, удалить косточки. Дольки лимона положить в стеклянный кувшин, посыпать сахаром (100–110 г), добавить 0,75 л белого сухого вина и сок 1–2 апельсинов.

Боуль с персиками

Вымыть и разрезать 10 зрелых персиков, удалить косточки, положить в сосуд и хорошо посыпать сахаром. Через 2 часа добавить 1,5 л белого сухого вина и на час оставить в холодном помещении. Затем добавить бутылку холодного десертного вина, 20 мл коньяка, 20 мл «Южного ликера» и в последний момент бутылку охлажденного шампанского.

Боуль английский

Смешать бутылку красного сухого вина, 40 мл коньяка, 2 ст. л. сахара, 3 кружочка лимона. Смесь хорошо охладить и уже на столе, в последний момент – добавить бутылку шампанского.

Широко распространен в странах Западной Европы.

Боуль земляничный

500 г земляники пересыпать сахаром (150–200 г) и оставить на час. Затем добавить 3 бутылки белого сухого вина и бутылку шампанского.

Боуль с дыней

Нарезать небольшими кубиками 4 кружочка дыни, удалив предварительно кожицу, посыпать сахара 80-100 г и добавить 0,5 л красного сухого вина, хорошо охладить и влить еще 0,75 л белого сухого вина.

Боуль по-итальянски

Положить в стеклянный сосуд или миску кожуру 4 лимонов и вылить туда 2 л белого сухого столового вина.

Сосуд закрыть крышкой и оставить на 8 часов для настаивания, после чего кожуру удалить, добавить 150 г сахара, размешать и в последний момент влить бутылку хорошо охлажденного шампанского или минеральной воды.

Коблеры, физы и аустеры

Коблер с портвейном

В бокал, наполовину заполненный кусочками льда, добавить 10 мл лимонного ликера, 20 мл рома, 50 мл портвейна.

Коблер с шампанским

В бокале со льдом смешать 20 мл апельсинового ликера, 20 мл рома, долить бокал шампанским.

Коблер апельсиновый

В бокал со льдом дать 20 мл апельсинового ликера и долить столовым белым вином и мадерой.

Коблер с красным вином

В бокале со льдом смешать 1 ч. л. сахарного сиропа, сок половины апельсина, дополнить красным столовым вином.

Коблер с сухим вином

В высокий бокал, на 1/2 заполненный кусочками льда, налить 20 мл белого столового вина, 1 ст. л. яблочного пюре (протертое яблоко), сахарной пудры по вкусу. Бокал долить охлажденной минеральной водой.

Коблер кофейный

В бокал, наполовину заполненный кусочками льда, налить 20 мл сахарного сиропа, 20 мл коньяка, 20 мл кофейного ликера. Бокал дополнить холодным крепким кофейным настоем (натуральный кофе), можно добавить 1 ст. л. сливок. Все перемешать прямо в бокале, пить через соломинку.

Физ со сливками

Смешать 40 мл джина, 20 мл сливок, 20 мл лимонного сока, 2О мл сахарного сиропа.

Смесь перелить в бокал и дополнить охлажденной, хорошо

газированной минеральной водой.

Физ с водкой

В бокал налить 20 мл водки, 20 мл мятного ликера, 20 мл лимонного сока, можно добавить 1 ч. л. сахарного сиропа.

Бокал дополнить охлажденной минеральной водой.

Аустер

Широкую рюмку ополоснуть несколькими каплями растительного масла так, чтобы на поверхности стекла осталась тонкая масляная пленка. Выпустить в рюмку сырой яичный желток, добавить 10–20 капель джина (можно заменить «Охотничьей» настойкой) и посыпать молотым черным и красным перцем.

Оба этих перца имеют различные алкалоиды и каждый из них по-своему действует на нервную систему. Пьют одним глотком.

Аустер томатный

Широкую рюмку покрыть тонкой пленкой масла. Затем в нее поместить 2 ч. л. острого томатного соуса, сырой яичный желток; все это посыпать молотым черным и красным перцем, солью; добавляют 10 капель «Перцовки» или «Охотничьей» настойки и 2–3 капли лимонного сока.

Если этот состав умеренно посолить и не особенно поперчить и сверх того налить еще 10 мл коньяка, получится острая, сильно возбуждающая аппетит смесь.

Джин-аустер

В широкую рюмку 50–60 мл налить немного джина, осторожно опустить желток. Вокруг желтка разместить в виде красного кольца 20 мл томата-пюре или острого томатного соуса, после этого добавить несколько капель лимонного сока и по щепотке перца красного, черного, протертого мускатного ореха и соли.

Аустер можно выпить одним глотком, не перемешивая, или перемешать чайной ложкой.

Если консистенция густая, то ложка понадобится и дальше, что нежелательно, поэтому рекомендуется пустую рюмку предварительно ополоснуть растительным маслом.

Аустер с хреном

Смешать 10 мл коньяка, желток, 20 мл томата-пюре, 5-10 мл подсолнечного масла, щепотку соли с красным и черным перцем. На полученную смесь сверху положить неполную чайную ложку приготовленного с уксусом измельченного корня хрена.

Фруктовый крюшон

500 г фруктов, 200 г сахара (если вино сухое), 2 л столового вина, 20–60 мл коньяка, бутылка шампанского.

Оставшийся невыпитым напиток нужно поставить в охладитель.

Малиново-смородиновый крюшон

500 г малины и 400 г смородины перебрать, помыть и засыпать 400 г сахара. Когда ягоды пустят сок, охладить их в холодильнике и разложить в стаканы до половины объема.

Положить в каждый стакан по кусочку льда, долить 1 л газированной воды и бутылку шампанского.

Украсить стаканы ягодами смородины.

Винная пена

Энергично сбивать, подогревая на малом огне, 4 яичных желтка, 80 г сахарной пудры, сок лимона или апельсина, щепотку соли, затем, не переставая сбивать, постепенно влить 0,4 л белого сухого вина.

Пунш клубничный

500 г клубники залить стаканом сиропа, а затем 0,5 мл ликера и коньяком. Хорошо размешать, процедить, затем добавить шампанское. Подавать со льдом.

Крюшон из персиков

1 кг спелых персиков очистить от кожицы, разрезать каждый на четыре части, сложить в глубокую посуду, засыпать двумя стаканами сахара, добавить сок двух лимонов, залить 2 ст. воды и поставить на холод на сутки.

Перед подачей все перелить в крюшонницу, добавить стакан

ликера, шампанское. Хорошо вымешать, разлить в бокалы и подать со льдом и соломинкой.

Крюшон из сирени

Для этого в стеклянный сосуд выливают одну бутылку хорошо охлажденного вина и погружают в него букет сирени, но так, чтобы погруженными были только цветы. Букет нужно предварительно ополоснуть холодной кипяченой водой. Затем после короткого настаивания его удаляют, добавляют сахар и еще две бутылки вина, коньяк и шампанское.

Крюшон «Зимний»

1 л консервированных вишен, 100 г сахара, бутылка красного столового вина, бутылка шампанского.

Вишни без косточек засыпать сахаром, залить стаканом вина и поставить на час в холодильник. Затем вишни с вином соединить в крюшоннице с охлажденной жидкостью от консервированных вишен и остатком вина.

Подать напиток в широких фужерах, долив шампанское.

Пунш с пряностями

Первый способ. В красное или белое столовое вино задать пряности. Вино подогреть до 70 градусов, перелить через сито в горячую миску и поставить на стол. На миску положить решетку, на нее – сахар-рафинад, пропитанный водкой. Сахар поджечь. Он горит, плавится и капает в миску с горячим пряным вином. Сахар брать из расчета 2–4 кусочка на стакан вина.

Второй способ. Общая технология описана выше, ее нужно соблюдать. На стакан столового красного вина – 2–3 ч. л. сахара и пряности (гвоздику, корицу) – по вкусу. Пряный аромат и вкус должны мягко дополнять вкусовую гамму напитка и не выделяться слишком резко. Пряности внести в вино за 1–2 часа до его нагревания. Если корица не молотая, в виде целого кусочка коры, то ее, как и соцветие гвоздики, просто бросить в вино. Молодую корицу опустить в вино в марлевом мешочке или узелке. Когда вино нагрелось до 65–70 градусов, а сахар растворился, пунш перелить из эмалированной кастрюльки в миску, куда предварительно налить желтого ликера – 1–2 ч. л. на стакан вина.

Ликер можно дозировать не в общую миску, а каждому в его бокал по вкусу.

Пунш «Рождественский»

4 ч. л. чая, 2 бутона гвоздики, щепотку корицы залить 1 л кипящей воды. Через 6 минут пряный настой чая процедить в эмалированную кастрюлю и добавить 250 г сахара, 1,5 л красного столового сухого вина, сок 4 апельсинов и 2 лимонов. Перемешать, подогреть до 60–70 градусов и разлить в стаканы. Рассчитано на 10–12 человек.

Возбуждающий напиток для женщины

Яблоко, 1 ч. л. сырой груши, 10 черешен без косточек, мелко рубленный грецкий орех, 1 ч. л. мелко рубленных можжевеловых веток, 3 ст. л. водки, 3 стакана воды залить горячей водой, довести до кипения и сразу снять с огня. Пусть настоится 10–15 минут.

Отвар слить, добавить водки и подать в теплом виде.

Пунш «Новогодний»

В глубокую миску из огнеупорного стекла влить 2 стакана горячего чая, подогреую до 70 градусов бутылку красного столового вина, процеженный сок двух лимонов, стакан рома, положить лимонную цедру и сахар.

Размешать напиток, а потом осторожно положить кружочки лимона (чтобы плавали), а на них – по кусочку намоченного в роме сахара.

Погасить свет и зажечь сахар. Когда огонь погаснет, разлить пунш в керамические чашки.

Компот из яблок в вине

Из 2 л воды, 300 г сахара и стакана белого столового вина сварить сироп. Вложить в него очищенные и нарезанные ломтиками яблок, цедру одного лимона и гвоздику. Подержать на огне, пока яблоки не станут мягкими.

Охлажденный компот подать в стеклянной компотнице.

В стаканы положить ягоды из любого варенья.

Напиток с вином и фруктами

В стеклянный кувшин влить лимонный сок, ликер или коньяк, положить сахар (по вкусу) и хорошо перемешать. Затем

положить нарезанные фрукты и залить шампанским.

Подать холодным.

Пунш вишневый

0,75 л вина, стакан вишневого ликера, 0,5 л водки, лимон, 150 г сахара, 4 ч. л. чая, 2 бутона гвоздики, щепотка корицы, вода 1 л.

Залить кипящей водой 1 ч. л. черного байхового чая, сахар, 2 бутона гвоздики, щепотку корицы, кожуру и сок лимона и оставить настаиваться на 20–30 минут. Затем процедить, добавить 0,75 л портвейна, стакан вишневого ликера.

Подогреть до 70 градусов, добавить 0.5 л водки, перемешать и горячим подать на стол.

Венский напиток

1 л белого столового вина, 1,5 стакана воды, вскипятить с гвоздикой и корицей и процедить. 2 желтка растереть с 1 ч. л. сахара, подлить немного горячего вина и взбить. Поставить кастрюлю на пар и, продолжая взбивать, постепенно влить еще горячее вино. Взбить смесь в пену, следя за тем, чтобы жидкость не закипела.

Подать напиток горячим в чашках. Отдельно подать бисквиты или сухое печенье.

Абрикосовый напиток

Бутылку хорошо охлажденного белого десертного вина и компота влить в стеклянную посуду, размешать с сахаром, положить нарезанные соломкой абрикосы. Затем добавить 1/2 стакана коньяка и минеральную воду. Сразу же разлить в стаканы, вложив в каждый по кусочку пищевого льда.

Подать соломинку и чайные ложечки. Соломинку украсить клубникой или вишнями из компота.

«Аромат тундры»

На 1 л напитка: 50 г меда, 1/2 стакана красного столового вина, 75 г клюквы, 1/2 стакана яблочного сока, 2 ст. л. сахара, 1/2 лимона, 1/2 стакана воды. Клюкву перебрать, промыть, протереть и отжать сок.

Сварить сироп с сахаром, лимоном, клюквой, медом, яблочным соком и вином. В остывший сироп добавить сок

клюквы.

Подать холодным.

Хайболы

«Мачете»

Смешать 50 мл водки, 50 мл ананасового сока, 50 мл тоника.

Бренди-кола

Смешать 50 мл коньяка, 100 мл пепси-колы. Украсить кружочком лимона или апельсина, вишней, черешней на шпажке.

Грейпшот

Смешать 50 мл водки, 100 мл грейпфрутового сока.

Джин-тоник

Смешать 50 мл джина, 100 мл тоника, положить кружок лимона.

В готовый напиток выжать и опустить дольку лимона.

Джин-фанта

Смешать 50 мл джина, 100 мл фанты. Гарнир – кружок лимона, апельсина.

Ром-кола

Смешать 50 мл рома, 100 мл пепси-колы. Украсить кружочком лимона, апельсина и др.

Буллфрог

Смешать 50 мл водки, 100 мл лимонада, кружочек лимона.

«Скрудрайвер»

Смешать 50 мл водки, 100 мл апельсинового сока. Напиток украсить кружочком апельсина.

«Блади Мери»

Смешать 50 мл водки, 100 мл томатного сока, 10 мл лимонного сока, 10 мл соуса «Кетчуп» или «Шашлычный», добавить соль, перец.

«Осенние листья»

Смешать 100 мл сухого белого вина или фанты с 10 мл лимонного сока.

«Мимоза»

Смешать 75 мл сухого шампанского и 75 мл апельсинового сока.

Бренди-шампань

Смешать 50 мл коньяка, 100 мл сухого шампанского. Кусочек апельсиновой цедры сначала выжать в коктейль, а после этого положить в стакан.

Вермут «Хайбл»

Смешать 50 мл красного десертного вермута, 100 мл содовой или минеральной воды.

Коктейли на основе пива

Коктейль с пивом и молоком

В миксере перемешать яйцо, 2 ч. л. сахарной пудры, 0,5 чашки молока и 20 мл темного пива.

Пиво с водкой

Смешать 20 мл водки и сок от половины лимона. Бокал дополнить холодным пивом.

Пиво яичное

В эмалированную кастрюлю влить 1 л пива, туда же задать 150–200 г сахара, щепотку соли, кусочек коры корицы, немного подогреть до полного растворения сахара. В другой кастрюле сбить 4 яйца, добавить 0,25 л рома и, не переставая сбивать, влить в эту вторую кастрюлю содержимое первой кастрюли. Хорошо охладить и взболтать, прежде чем разлить в бокалы или чашки.

Пиво теплое

Первый способ. Смешать, нагреть и прокипятить 1 минуту: 0,25 л воды, 80-100 г сахара, кожицу 0,5 лимона, 2–3 бутона гвоздики, кусочек коры корицы, затем все процедить и к фильтрату добавить 2 бутылки пива. Смесь довести почти до кипения, влить 0,25 л молока, в котором предварительно разболтать 1,5 ст. л. пшеничной муки.

Второй способ. Перемешать: 2 яичных желтка, 2 ст. л. сахара, 2 щепотки молотого имбирного корня, 20 мл рома, 20 мл джина; добавить 3 стакана горячего пива.

Пиво нельзя доводить до кипения.

Пиво с лимоном

Влить в эмалированную кастрюлю 2 бутылки пива, опустить туда же кусочек коры корицы и кусок лимонной кожуры. Кастрюлю поставить на огонь и кипятить несколько секунд. В это время в 0,5 стакана белого сухого вина всыпать 2 ч. л. крахмала, размешать и влить эту смесь в закипевшее пиво. Пиво снять с

огня, вылить в него из бутылки все оставшееся белое сухое вино, добавить 150 г сахара, подогреть, но не до кипения и, наконец, добавить еще смесь – хорошо сбитый сок одного лимона с яйцом.

Пиво и виски

Смешать: 20 мл виски и 1 мл ликера «Бенедиктин» или «Охотничьей» настойки. Бокал заполнить холодным пивом, желательно темным. Гарнир – долька лимона.

Пиво пенное

Хорошо перемешать 3 яйца и стакан вина, добавить 2–3 ст. л. сахара и 3 стакана пива.

Полученную смесь поставить на малый огонь, а еще лучше кастрюлю со смесью погрузить в другую кастрюлю с кипящей водой и сбивать до тех пор, пока напиток не покроется толстым слоем пены, тогда его и разлить в бокалы.

Пивной пунш

0,25 л молока и 2 яйца сбивать в кастрюле, погруженной в другую кастрюлю с кипящей водой, до тех пор, пока масса не начнет густеть, добавить 2–4 ст. л. сахара и 0,5 л светлого пива. Смесь можно подогреть, но не до кипения, затем сдобрить соком 0,5 лимона и протертым мускатным орехом.

Коктейль «Джерси»

30 мл кальвадоса, 20 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа, 1 дэш ангостуры вместе со льдом встряхнуть в шейкере и процедить в бокал для коктейлей.

Флип с пивом

Перемешать в стакане яичный желток, 1–2 ч. л. сахарной пудры, щепотку дробленого мускатного ореха и 2 ст. л. сгущенного без сахара молока. Стакан дополнить холодным пивом, перемешать, можно добавить 1 ч. л. коньяка.

Пиво с джином

Смешать 40 мл джина, 1 ч. л. сахарной пудры, кусочки льда,

процедить и дополнить бокал светлым пивом.

Дьявольский напиток

Смешать 2 бутылки пива, 3–4 рюмки рома, щепотку соли, щепотку черного перца. Немедленно разлить в стаканы.

Гарнир – ломтик лимона, посыпанный натуральным молотым кофе.

Пиво с молоком

Прилить к молоку такое же количество пива (размешивать не надо), можно добавить немного сахарной пудры, слегка перемешать.

Классическая рака

40 мл абсента раки налить в стакан, долить водой и слегка перемешать. Добавить лед.

Батида

Смешать 50 мл кашасы, 40 мл сиропа из лаймов 2 ч. л. меда в блендере. Добавить четыре кубика льда, смешать еще раз и перелить в стакан. Из нескольких долек лайма отжать в коктейль сок и опустить их в стакан.

Коктейль «Розовый перно»

20 мл перно и 20 мл гранатового сиропа перемешать в стакане со льдом. Долить имбирным элем и слегка перемешать.

Коктейль «Яблоко»

30 мл кальвадоса, 20 мл джина, 40 мл яблочного сока, 1 ч. л. лимонного сока вместе со льдом смешать и процедить в стакан.

Коктейль «Тропика»

50 мл кальвадоса, 20 мл светлого рома, 20 мл сока лайма, 10 мл миндального сиропа вместе со льдом встряхнуть в шейкере и процедить в стакан, наполовину наполненный колотым льдом. Четверть лайма опустить в коктейль.

Коктейль «Бразильский»

Смешать 40 мл кашасы, 10 мл лимонного и 100 мл апельсинового сока в стакане с кубиками льда.

Медленно влить гранатовый сироп. Кружок апельсина нанизать на край стакана.

Коктейль подать с соломинкой.

Пиво с йогуртом

Смешать, желательно в миксере, 2 бутылки пива, 2 стакана йогурта и сахар по вкусу. Кружок лимона или апельсина прикрепить на краю бокала.

Как использовать вино

Сочетание алкогольных напитков и блюд

Часто ошибаются, пренебрегая вкусовым соответствием вина и кушанья, предлагая либо случайное, первое попавшееся вино, либо только знакомое, ранее испробованное, не сообразуясь с тем, насколько оно соответствует букету, крепости, кислотности или сладости блюда, и запивают, к примеру, токаем ломтик балыка, хотя портят этим вкус не только вина, но и закуски.

Вкусовое соответствие – основной показатель для выбора напитка к блюду. Лучше, вкуснее, приятнее может оказаться менее выдержанное, менее ценное и дорогое вино, если оно соответствует блюду, чем самое старое, драгоценное, если вкус этого напитка, его аромат, букет не только не подчеркивает, не выявляет особенностей и достоинств блюда, но находится в резком несоответствии с ним.

Ординарное, обыкновенное вино может вместе с каким-нибудь блюдом составить безупречный «вкусовой ансамбль».

Гармоническое сочетание и является главным условием правильного выбора напитка.

В начале обеда или ужина к острым закускам подают напитки, возбуждающие аппетит. Обычно это водка или горькие настойки, понимающие толк в напитках никогда не пьют больше одной-двух рюмок.

Из виноградных вин тонизирующими, возбуждающими аппетит свойствами обладают крепкие вина херес, мадера.

Коньяк можно предложить к холодным рыбным закускам – семге, лососине, балыку, черной икре, шпротам, сардинам.

К острым салатам, мясным закускам – холодной телятине, отварному языку, мясному ассорти, ветчине – хороша рюмка крепкого, но не десертного красного или белого вермута. Несмотря на некоторую сладость, его своеобразный аромат, горьковатый привкус, запах полыни, хинной корки и гвоздики

гармонируют со вкусом многих закусок.

К закускам из раков или крабов, салатам из крабов, к разнообразным бутербродам, сыру, к горячим сосискам, сарделькам, горячей отварной ветчине хорошо подавать пиво.

К пиву подают также соленые сухарики, кусочки вяленой и копченой воблы, горох.

К устрицам, мидиям, креветкам наиболее подходят легкие белые вина мягкого вкуса и тонкого аромата без резкой кислотности или полусухое шампанское. Если гость не любит сухого вина, можно предложить полусухое вино.

К первым блюдам подают крепкие виноградные вина – мадеру, портвейн, херес, марсалу; к супам-пюре и бульонам – херес и мадеру.

К горячим рыбным блюдам – рыбе паровой, отварной, в рассоле по-русски, к рыбным блюдам, приготовленным с тонкими, деликатесными соусами, к рыбным кнелям и к жареной рыбе можно предложить белые сухие виноградные вина, рислинги.

Ко вторым мясным блюдам – бифштексу, филе, лангету, антрекоту, эскалопу, разнообразным натуральным и панированным котлетам, шницелю, ромштексу, жареной говядине, баранине, свинине, телятине, кушаньям, приготовленным из печени, почек, мозгов, – рекомендуют красные сухие виноградные вина.

К шашлыкам, плову, блюдам из дичи – ко многим горячим мясным кушаньям кавказской и среднеазиатской кухни можно посоветовать красные кахетинские вина; к рыбным блюдам этой кухни – белые вина; к овощным кушаньям и блюдам из домашней птицы – полусладкие белые вина.

Кахетинские вина хороши и приятны с различными так называемыми рассольными сырами типа брынзы, тушинский, чанах; к этим винам также подают пряную зелень – эстрагон, кинзу, портулак и блюда из фасоли («лобио»).

К домашней птице и дичи подают менее экстрактивные и терпкие красные столовые вина.

К цыплятам и мелкой дичи, натуральным или фаршированным котлетам из филе птицы и дичи можно предложить полусухое шампанское.

Овощные блюда (цветная капуста, зеленый горошек, запеченные и фаршированные овощи, грибы) запивают полусладкими винами.

К спарже и артишокам подают не очень сладкие марки мускатных вин.

К сырам, которыми заканчивают обед или ужин и которые

подают перед десертом, подают либо сухие белые виноградные вина, либо шампанское.

К сладким блюдам – шарлоткам, пудингам, воздушному пирогу, блинчикам с вареньем, яблокам в тесте, фруктам, компотам, желе, муссам, кремам, самбуку – предлагают десертные мускаты и токаи, все марки кагоров.

К фруктам, мороженому, пломбиру, парфе рекомендуют сладкие сорта шампанского.

К шампанскому, поданному к столу вне обеда или ужина, рекомендуется подавать различные сыры, а также сухое печенье, пирожное, торты, сладости, конфеты, фрукты, орехи, фисташки, жареный соленый миндаль.

Шампанское (только не сладкое) по своим качествам и аромату относится к тем редким винам, которые могут сопутствовать различным блюдам (но не острым закускам). Этот напиток можно рекомендовать к праздничному ужину или обеду – вместо всех других вин. В этом случае вначале подают более сухие марки, постепенно переходя к сладким. Сладкое шампанское сопровождает сладкие блюда, фрукты.

В конце обеда или ужина подают черный кофе, а к нему рюмку коньяка или ликера. К коньяку можно предложить нарезанный тоненькими ломтиками лимон с сахарной пудрой и холодную воду со льдом.

В жаркое время года следует пить белые столовые сухие виноградные вина, которые хорошо утоляют жажду и обладают приятной свежестью.

Зимой отдают предпочтение «теплым», хорошо согревающим красным столовым и крепким виноградным винам. В зимнем меню больше сытных и «плотных» блюд из мяса, свинины, баранины, к которым подходят как красные столовые, так и крепкие виноградные вина.

Для более полного выявления вкуса вина оно должно также обладать соответствующей температурой.

Белые сухие вина вкуснее всего пить слегка охлажденными (до 10–12 градусов). Летом их можно охлаждать до 8-10 градусов.

Красные сухие вина, наоборот, слегка подогревают. Они должны иметь температуру немного выше комнатной, то есть 18–20 градусов, летом 16–18 градусов.

Херес и мадеру подогревают на 4–5 градусов выше комнатной температуры. Десертные вина, мускаты, токаи должны иметь комнатную температуру (16–18 градусов).

Шампанское выявляет все свои достоинства при охлаждении, но не ниже 6–7 градусов.

Бутылки с виноградным вином следует хранить в прохладном

месте при температуре 10–12 градусов, а крепкие десертные вина – при температуре 14–16 градусов. Они должны находиться в горизонтальном положении, так, чтобы вино омывало пробку и она оставалась влажной. При длительном хранении вино выделяет осадки, что не ухудшает, а улучшает качество вина.

Красящие вещества, оседая на внутренней стороне бутылки, образуют так называемую «рубашку» вина. Такие вина с осадками и «рубашкой» нельзя взбалтывать: их либо осторожно переливают в другие бутылки, либо за 3–4 дня перед тем как подавать к столу ставят, придав вертикальное положение, тогда винный камень и другие осадки останутся на дне и вино можно будет осторожно разлить в бокалы.

Приложение

Шашлык из осетрины и семги

300 г семги, 300 г осетрины, 4 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. соуса «Ворчестер», 4 ст. л. оливкового масла, 200 мл белого вина, 1 ч. л. зелени укропа, черный молотый перец, соль.

Приготовить маринад. Зелень укропа тщательно промыть в проточной воде, обсушить и нашинковать. Смешать оливковое масло, белое вино, лимонный сок и соус «Ворчестер», добавить нашинкованную зелень укропа, все тщательно перемешать. Рыбу очистить от кожи, промыть, отделить мясо от хребта.

Нарезать рыбу кусочками 4 х 4 см. Опустить рыбу в маринад и поставить в холод на 2–3 ч.

Нанизать кусочки рыбы на шампуры, чередуя кусочки семги кусочками осетрины, запекать на гриле до готовности.

Свиные стейки, маринованные в пиве

4 свиных стейка по 200 г, 5 головок красного лука, 300 мл мясного бульона, 500 мл светлого пива, 3 ст. л. растительного масла, 25 г сливочного масла, 4 ст. л. сладкой горчицы, 400 г стручковой фасоли, 3 ст. л. сахара, зелень тимьяна, черный молотый перец, соль.

Зелень тимьяна промыть в проточной воде, обсушить и мелко нарезать. Лук очистить и нашинковать. На сковороду вылить растительное масло и выложить сливочное, подогреть, перемешать. Опустить в смесь масел лук и спассеровать на небольшом огне до мягкости. Добавить 1 ст. л. сахара и

обжаривать в течение 5–7 мин. Снять лук с огня и добавить зелень тимьяна, черный молотый перец и соль по вкусу. Приготовить соус. Смешать пиво и мясной бульон, вылить в сковороду, поставить на огонь, довести до кипения и варить в течение 10 мин. Добавить сахар, горчицу, соль и черный молотый перец по вкусу. Мясо тщательно промыть, обсыпать перцем и запекать на решетке для гриля в течение 5 мин с каждой стороны. Стручковую фасоль промыть и отварить в подсоленной воде. Смешать с луком.

Сардельки в виннолуковом соусе

900 г копченых сарделек, 8 больших головок красного лука, 50 г сливочного масла, 200 мл красного вина, 50 мл винного уксуса, 1 ст. л. сахара, зелень тимьяна, укропа, черный молотый перец, соль.

Сардельки нанизать на шампуры и запекать на гриле до образования румяной корочки. Лук очистить и нарезать полукольцами. Зелень тимьяна и укропа тщательно промыть под струей прохладной воды и нашинковать.

Растопить на сковороде сливочное масло, обжарить в нем лук в течение 5 мин. Вылить на сковороду уксус и вино, добавить нашинкованный тимьян, черный молотый перец и сахар по вкусу.

Все тщательно перемешать, довести до кипения.

В кипящий соус выложить запеченные сардельки и тушить в течение 3 мин. Перед подачей на стол посыпать блюдо нашинкованным укропом.

Лепешка с мясом по-мексикански

300 г филе говядины, 4 лаваша, 1 манго, 1 авокадо, 2 помидора, 1/4 стакана ананасового сока, 1/3 стакана соевого соуса, 1/4 стакана рома, 5 перьев зеленого лука, 2 штуки острого красного перца.

Приготовить маринад. Смешать ананасовый сок и соевый соус.

Филе говядины промыть в проточной воде. Залить мясо маринадом и поставить в холод на 6 ч. Маринованное мясо запечь на гриле. Готовое мясо нарезать тонкими полосками. Манго, авокадо и помидоры вымыть, очистить, нарезать. Зеленый лук и

красный перец тщательно промыть, обсушить и нашинковать. Добавить нарезанное мясо. Все тщательно перемешать. На каждую лепешку выложить слой смеси, сбрызнуть ромом, лепешки свернуть в виде рулета.

Суши с вином и саке

300 г риса гохан, 100 г сахара, 500 мл воды, 50 мл саке, 20 мл сухого белого вина, 10 мл винного уксуса, маринованный имбирь, соль по вкусу.

Рис отварить в подсоленной воде, за 5 мин до готовности добавить в рис саке и сухое белое вино, тщательно перемешать и откинуть рис на дуршлаг. Переложить рис в мелкую широкую посуду. Сахар и соль добавить в винный уксус, влить эту смесь в рис и быстро перемешать деревянной лопаткой. Сформовать из смеси суши. Подавать на стол с маринованным имбирем.

Торт с вишневой глазурью

300 г муки, 180 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 80 г измельченного миндаля, 50 г цукатов, 40 г маргарина, 10 г пищевой соды, 50 мл воды, 30 мл вишневой наливки, 4 яйца, соль по вкусу.

Смешать 200 г муки, сливочное масло (половину), соду, сахар и 1 яйцо.

Замесить тесто и поместить в холодильник на 30 мин. Оставшееся масло взбить с яйцами при помощи миксера, добавить миндаль, цукаты, предварительно измельченные, и оставшуюся муку. Все тщательно перемешать. Тесто достать из

холодильника и раскатать тонким слоем. Смазать форму для выпечки маргарином и поместить в нее тесто. Выложить начинку из взбитых масла и яиц. Запекать в духовом шкафу при температуре 120 °С в течение 50 мин. Вишневую наливку смешать с водой, довести до кипения и добавить сахарную пудру. Полить торт получившейся глазурью.

Суфле из крыжовника

500 г крыжовника, 120 г сахара, 300 мл воды, 150 мл сухого белого вина, 2 яйца, 1 небольшой лимон.

Крыжовник промыть в холодной воде, оставить несколько ягод для украшения, остальные очистить и отварить в воде до мягкости на сильном огне. Слить лишнюю воду, протереть крыжовник сквозь сито. Лимон обдать кипятком и натереть на мелкой терке. Отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром. Добавить пюре из крыжовника и варить всю смесь в течение 3 мин. Взбить белки при помощи миксера и добавить к крыжовнику вместе с вином и лимонной цедрой. Все перемешать.

Выстелить формы для выпечки пергаментной бумагой и поместить в них полученную смесь. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180 °C в течение 20 мин. Подавать на стол, украсив ягодами крыжовника.

Ванильные слоеные пирожные

200 г пшеничной муки, 200 г сливок, 100 г сливочного масла, 60 г сахарной пудры, 50 г клубничного джема, 50 мл воды, 30 г рома, 10 мл свекольного сока, 1 г лимонной кислоты, 1 яйцо, соль. Смешать муку с водой, ромом, яйцом и солью. Замесить тесто и дать ему постоять 20 мин.

Раскатать тесто тонким слоем. Посыпать замороженным маслом, сложить три раза и еще раз раскатать. Повторить процедуру 5–6 раз. Затем поместить тесто в холодильник на 1 ч. Достать тесто из холодильника, разрезать на 4 равных части, проколоть спицей в нескольких местах и поместить на смазанный

сливочным маслом противень. Выпекать в духовом шкафу при температуре 220 ˚С в течение 12 мин.

Смешать сахарную пудру с водой, лимонной кислотой и свекольным соком и подогреть эту глазурь на слабом огне, периодически помешивая. Сливки взбить. Достать слойки, смазать две из них клубничным джемом, украсить глазурью и взбитыми сливками.